WORLD HERIITAGE GEOGRAPHY

你真的了解印度咖喱吗

口袋旅行笔记

TRAVELS

世界遗产地理



VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

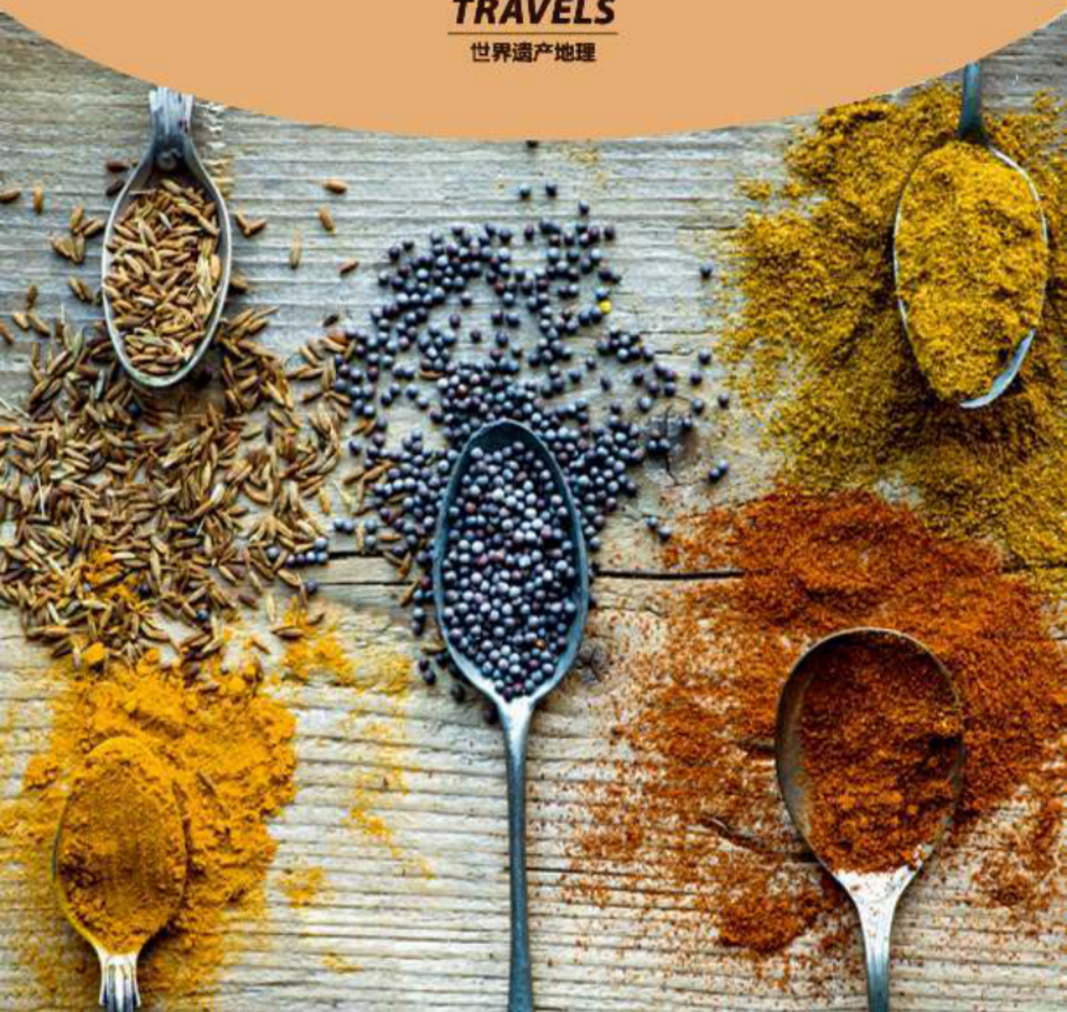
WORLD HERIITAGE GEOGRAPHY

你真的了解印度咖喱吗

口袋旅行笔记

TRAVELS

世界遗产地理



目录

寻香印度
咖喱秘史：味蕾中的印度与世界
香料与世界著名菜系
“香料天堂”寻味
一粒香料的身世
六百年烽火香料路
从印度到中国的“芬芳”
成见已深的印度咖喱味

版权信息

口袋旅行笔记：你真的了解印度咖喱吗

《世界遗产地理》授权浙江出版集团数字传媒有限公司荣誉出品

© 世界遗产地理杂志社2017© 中华文化促进会联合江苏凤凰出版传媒股份有限公司2017

本书版权为江苏凤凰出版传媒股份有限公司所有。江苏凤凰出版传媒股份有限公司已授权浙江出版集团数字传媒有限公司在亚马逊平台出版发行。非经书面授权，不得在任何地区以任何方式反编译、翻印、仿制或节录本书文字或图表。

DNA-BN：ECFP-N00009984-20170419

最后修订：2017年07月12日

出版：浙江出版集团数字传媒有限公司

浙江杭州体育场路347号

互联网出版许可证：新出网证（浙）字10号

电子邮箱：cb@bookdna.cn

网 址：www.bookdna.cn

浙江出版集团数字传媒有限公司为作者提供电子书出版服务。

本书电子版如有错讹，祈识者指正，以便新版修订。

©Zhejiang Publishing United Group Digital Media CO.,LTD,2015

No.347 Tiyuchang Road, Hangzhou 310006 P.R.C.

cb@bookdna.cn

www.bookdna.cn

寻香印度

撰文/刘荣（本刊记者）

印度是世界上最大的香料生产国，每年生产300万吨香料，种植面积达250万公顷。印度香料历史悠久，源远流长，人们对它的理解、使用和传承构成了香料文化的灵魂，也成为印度文化的一部分。印度香料还曾激发了贸易和领土的纷争，推动了远洋航海和新大陆的发现。所以，小小香料并不简单，它扮演着与人类文明共进退的角色。

本期，我们将透过一粒粒看似普通的香料，书写“印度味道”。采访中我们发现，这种味道早已融入这个国家的血脉，盘踞在人类历史和文明的高点。



• 作为世界上四大藏红花产地之一的印度，再次迎来藏红花的丰收季节。供图/东方IC

曼妙的纱丽，浓郁的咖喱，欢腾的歌舞，虔诚的信仰……这是一个立体的、声色味俱全的印度。请暂时忘记古印度文明的厚重和玄奥，开放感官，你会闻到浓烈的香料味，它们无处不在，从女性婀娜的身姿、白色大理石的建筑、琳琅满目的市场，甚至从漂着尸体的恒河而来。

什么是香料？气味芬芳，令人心神荡漾，是一种能被嗅出，或被尝到的物质，它们通常由天然香料、合成香料和单离香料组成。无论是胡椒、豆蔻、麝香，还是龙涎、玫瑰、鸢尾，这些动植物香料，首先能带来从鼻腔、味蕾直达大脑的愉悦，能被加工成让人幻想爱情、财富、权势和至高宗教体验的香水。

香料，曾推动了远洋航海和新大陆的发现，激发了贸易和领土的纷争。因此，香料不是简单的调味品，还扮演着与人类文明共进退的角色。虽然印度、印度尼西亚、美洲大陆和中国都是香料植物最早生长的温床，不过，600余年以来，欧洲人以脚投票，最受欢迎的香料王国不是印尼，不是土耳其，而是印度。

印度自身的香料文化长达数千年。正如欧洲人和埃及人都笃信的那样，印度人认为，香料除了催情、增色、防腐、开胃，还能养生、治疗。它更与灵魂相关，可直达神灵，氤氲于信仰和日常生活之中。从草木到香水，从物质到精神，从历史到文化，成就了印度香料文化之魂。

香料王国

印度之所以被称为香料王国，是因为世界上所有能叫得出名字的香料，在这里都能以非常低的价格买到，而在过去，它们在欧洲市场上贵如黄金。

人类对香料的需求很大一部分来自味觉。以下是一位普通的印度主妇列出的周末采购清单，内含家宴所需的各种香料：咖喱、肉桂、胡椒、八角、柠檬叶、阿月浑子、姜黄、芫荽、丁香、肉豆蔻和大小茴香。它们通常是一粒粒小小的、五颜六色的种子，也有的被磨成细细的粉末，放在手中轻轻一吹就散去，香味却在空气里久久弥漫。这些香料你可能在手抓饭里吃过，在拉茶里喝过，在抛饼里闻过。你可能叫不出它们的名字，久而久之却记住了它们的味道。香料像一条热闹的道路，它们进入你的胃，再进入你的情感和记忆。

由不同香料结合而成的咖喱是印度文化独有的风景。只有印度当地人和那些最熟悉印度的人才会知道，光凭咖喱的辣味就能区分地域或品种。其中，北方咖喱微辣，南方咖喱超辣；黄咖喱、红咖喱和玛莎拉咖喱是重味咖喱，绿咖喱、白咖喱是淡味咖喱。

新加坡人会用椰浆调和咖喱，以减轻辣味，而地道的印度咖喱不用椰浆，所以辣味强烈而浓郁。几乎每道普通的印度菜肴都由数十种香辛料调配而成。所以经常有美食家用“味蕾爆炸”来形容印度菜的强烈口感。

印度潮湿闷热的气候会让人食欲不振，也容易导致食物变质，并滋生出对身体有害的细菌。香料的加入，不仅能够增添食物的色香味，促进胃液分泌，而且其防腐功能也能让食物留存更久。

当然，印度香料名扬天下，主要是因为这里有相当庞大的香料产量。作为传统农业大国的印度，香料在农产品进出口中占有主要位置。打开印度地图，用荧光笔做出香料产地的标记，并且注明本地代表的特

色香料，你会意外地发现，在这片大陆上，密密麻麻全都是标记。据统计，印度香料的种植面积达250万公顷，年产量300多万吨。

让我们重新品评一下这些香料：黑胡椒、小豆蔻、姜、姜黄、辣椒、芫荽、安息茴香、茴香、葫芦巴、旱芹、丁香、桂皮、肉豆蔻、肉花、藏红花、香荚兰和一些草本香料。从这些非常生动的名字，去想象它们的气味，像感知印度普通人的音容笑貌。小豆蔻是憨态可掬的小胖妞，姜黄是好心眼、坏脾气的大叔，藏红花是放不下身段的贵族女子，桂皮是阅人无数、笑容温暖的医生……

胡椒、小豆蔻、生姜、辣椒和姜黄是印度主要的香料作物，它们不仅在古代备受欢迎，像蒲公英种子一样飞向欧洲、美洲，而且在今日的国际贸易市场上，它们也是被哄抢的对象。主要香料和一些种子香料如芫荽、安息茴香、茴香、葫芦巴和旱芹经常出口，木本香料如丁香、肉豆蔻、锡兰肉桂和其他一些次要香料在国内消费。若问印度人有多爱丁香？他们干脆有一道菜直接就叫丁香。

在印度地图上，你可以看到历史悠久的喀拉拉邦（印度最大的香料产地），那里盛产胡椒、小豆蔻、干姜、丁香、肉豆蔻、肉花、锡兰肉桂。



• 右页图 《马可·波罗游记》的插画。它描绘了商人向古吉拉特邦的国王出售珍珠的场景。画面右侧，当地人正在采集胡椒。供图/Gaopinimages

在香料产品中，胡椒是创汇“功臣”，主要生长在喀拉拉邦、卡纳塔克邦和泰米尔纳德邦；辣椒在众多香料中显得特别亲民，它随处可见，随遇而安，主要生长在安得拉邦、泰米尔纳德邦、奥里萨邦、马哈拉施特拉邦、中央邦和卡纳塔克邦；小豆蔻因生产成本较高，在国际市场竞争中处于劣势，其主要产区在喀拉拉邦、卡纳塔克邦和泰米尔纳德邦；肉豆蔻的主产区在西孟加拉邦；姜黄作为年生作物，产量并不稳定，不过广泛分布在印度的安得拉邦、泰米尔纳德邦、奥里萨邦、卡纳

塔克邦、西孟加拉邦、马哈拉施特拉邦、喀拉拉邦、阿萨姆邦。

从数据中可见，印度是名副其实、如假包换的香料王国。只有你想不到，没有你吃不到。

香料情趣

香料和人类的关系非常微妙。在有着神秘东方文化传统的印度，人们相信，花有花语，星有星语，香料也有自己的语言和意义。它们往往被赋予了活灵活现的生命力，比如："檀香粉，解除回忆的痛苦；藏红花，引爱情过来；豆蔻，让誓言天长地久；芥末子，充满伤害；莱姆，冷静；莲藕，相爱一生；茴香，坚忍。"

早在公元前1500年，印度教的祭司就在宗教仪式中引入各种树脂和香木制成的熏香——它们通常属于日用类的香料，由富含香气的树皮、树脂、木片、根叶和花果制成。常用的日用类香料还有旃檀香、沉香、丁香、郁金香、龙脑香、熏陆香、安息香等。

为了达到心神合一、天人合一的效果，印度祭司对香料做出严格规定——熏香中使用的香料只能是安息香，另有一部分是白檀、肉桂和乳香。

在生活中，印度人的吃穿用度也离不开香料，他们用香木、香末加水盖房子，用新鲜香花当配饰，用香料给食物调味，随身戴着香囊和香水——印度地处热带，人们经常体热生汗，为了消除异味，不得不涂抹香料以遮盖气味，或是焚烧香料熏屋子和衣服。他们相信，通过这样的方式，能够达到一种内在洁净，更加接近神灵。当印度人的生命走到尽头，遗体也会被安置在香木上焚烧。

香料的作用远远不止这些，它还影响了印度的传统医学药物。很多香料都是天然草药，中国古代有著名的《神农本草经》，而印度宗教仪式里常用的丁香、安息香、檀香、沉香等香料，也被印度人拿来入药，治疗疾病。

印度传统草药和香料如郁金香根（又称姜黄）、罗勒（又称九层塔）、印度楝树也具有杀菌、治疗发烧和咳嗽的功能。

在印度，有一种脍炙人口、传承千年的医学体系，名为阿育吠陀医学体系。它和中国药草学很相似，属于东方文化的世界观，强调的是医学治疗的系统论，指的是身心和精神上的统一与协调。阿育吠陀医学见效虽慢，但是据称能够达到将疾病逐渐根除和预防的效果。

阿育吠陀医学认为，当身体的平衡受到扰乱时，如果将食物和草药正确地配合起来使用，可使身体达到适当的平衡。阿育吠陀医学还认

为，食补、养生，以及日常的健康护理，可以达到预防疾病的目的。在这一治疗过程中，加入对草本植物的使用，香料就是其中的一部分。

香之魂魄

该如何形容香料在印度人生命里的作用呢？在电影《香料共和国》中，有一句直指人心的台词，道破了香料的魔力：“生命不能没有香料，就像不能没有太阳。”

无论是自小生长在德里，还是生长在港口城市科钦，印度人只要开始往自己身上涂抹香料，就会迅速进入一种类似“神性”的氛围中，这和他们千年前的祖先所做的似乎并无二致。

涂香，需要用哪些香料都是特定的，如香水、香油和香药等；烧香，需要用到的材料也是特定的，有丸香、散香、抹香、练香、线香等。香料的种类切不可弄混。据说，袅袅香气可以让人直达解脱的净土，一旦弄混，很可能一不小心，你就进入一个“异度空间”。

用文化比较的眼光来看香料，它确实具有形而上的意义，被视为可消除尘世污秽、超凡脱俗的解药。古代的人类（包括印度人在内）一度认为香料就是落入凡间的天堂碎片。长期占据香料之路贸易先机的阿拉伯人，曾经编撰过一些流传甚广的鬼话，企图蒙混香料实际上来自印度的事实。他们说天堂中生长着许多风味奇特的植物，姜和肉桂从那里顺流而下，被人用网从尼罗河捞上来，阿拉伯人就从那里获得了源源不断的香料。与印度人同为古老文明后裔的埃及人，也发现香料可以被用作涂敷死者身体的防腐剂，生死的轮回就这样得到了保证。还有人甚至相信，古罗马神话中的凤凰以精心挑选的香料来筑巢，所以凤凰在烈火中涅槃的时候也是香气四溢的。

当我们的关注重点回到印度自身的香料传奇，值得注意的是，传统印度人使用香料的时间也是特定的。根据《大智度论》卷三十所记载，烧香只能在寒天时用，而涂香在寒、热天均可使用。在用法上略有不同，寒天时杂以沉水香，热天时则杂以旃檀香。



上图 香料和草药。供图/全景图片

下图 印度最著名的香料市场。这里可以买到各种各样的香料、谷物和药材。从17世纪开市至今。供图/Gaopinimages



在印度的古老典籍，尤其是佛经中，很多香料都早早被记录在案。比如，乾陁罗耶又名犍陀罗，在梵语里的本意为“香”。晋代张华所著《博物志》中记载：有西方国家使者来献香，依汉代规制，香的数量

不满一斤不受理，使者独自离开，用大豆大小的一块香放在宫门上，长安城内外四十里地都可以闻到它飘散的香气，好几个月才停止。而《大方广佛华严经》第六十七卷说：“善法天中有香,名：净庄严，若烧一丸而以熏之,普使诸天心念于佛。”到了《华严经》中，这种香氛洗脱了香艳，变得十分庄严，成了“净庄严”。据说，唐人曾经以此为据，调和了一款合香，香气艳而不妖，能够为修行人营造清净庄严的环境，专心念佛。

追溯其根本，在印度神话里，有一位天上的乐师名为“健达缚”，也叫香神或寻香。又因其“清虚食香，身唯恒出香”，所以又名为“香阴”。

当然，人们很难只把眼睛盯在天上的国度和神灵身上，他们更关注自己。印度人深深为自己的香料文化而自豪，他们认为，印度比土耳其的香料文化历史更悠久，比美洲的香料文化更文明，比中国的香料文化更自然朴素。他们的衣食住行，诗词歌赋，始终缺不了香料。因此，氤氲在印度人身上的香气千余年来不肯散去，成为他们的特殊标志。

印度女作家基兰·德赛在小说《失落》（获2006年布克奖）中，曾塑造了一位留学英国的老法官形象。书中绘声绘色地描写了他身上的“印度味道”，这是与抛饼、拉茶和咖喱有关的味道，也是和神灵、祭祀和美好生活有关的味道，更是种植香料的爷爷、收割香料的爸爸、制造香料的哥哥和制作美食的母亲加在一起的味道。

这种印度味道，难以磨灭或更改，它已融入这个国家的血脉之中，盘踞在历史和文明的高点，默默等待着更多后人前来体验和发掘。



●左页图 印度泰米尔纳德邦一家市场上出售的干花和香料。供图/Gaopinimages



姜黄花、肉桂枝和兰花摆放在佛像前。
供图/Gaopinimages

香料与古代文明

◎古代巴比伦

古代巴比伦是世界上最早的香料贸易中心。古巴比伦人相信，香料属于神迹。《圣经·旧约》一共有188次提到香料，其中出现最频繁的就是乳香和没药。古巴比伦人和亚述人在公元前3500年就懂得燃烧香料植物来治疗疾病。

◎古代埃及

古代埃及人从生到死都离不开香料。他们相信人死后灵魂会依附在尸体或雕像上，只有肉身不腐，灵魂才有栖身之地，死者才能够转世再生。所以，他们在尸体上涂抹防腐的香料制作木乃伊。贵族妇女会在头上戴一个圆锥形香膏，在宴会进行中香膏会慢慢融化，可以润肤。

◎古代中国

在5000年前，古代中国的神农氏就记述了生姜、中国肉桂、大茴香和姜黄的药用功效。他建立了香料市场，据说他长寿的秘诀在于他食用了大量香料。

◎古希腊和古罗马

在古希腊和古罗马，人们用香料给几乎所有东西加味。古希腊上流社会的人每天用香油涂抹身体，祭神时必定供奉香料香花。在古罗马，富裕的市民每天三次用高级的香油涂抹全身，被视为一种特权的象征。以至于在公元5世纪，为惩戒浪费香料的人，限制消费的法令终于被颁布。

咖喱秘史：味蕾中的印度与世界

撰文/张安奇（本刊记者）

咖喱是印度味道的代表，它是用多种香料调配而成的酱料。咖喱虽源于印度，但是烹饪技术却来自波斯、中亚，最终将咖喱定型的却是英国菜。咖喱是如何影响印度饮食文化，又是如何传遍全球，都可以在咖喱的故事中找到答案。



• 印度传统美食烤腌鱼。摄影/PIERRE HUSSENOT-DragonImage


印度咖喱羊肉是一道以带骨羊腿、红洋葱为主要食材的菜品。供图/Gaopinimages

灯光昏暗的餐厅，布满鲜红与金黄色的壁纸，扑面而来的是煎洋葱的芳香。餐桌上一定有一盘咖喱主菜，可能是咖喱虾、咖喱羊肉或者豆蔬咖喱。在咖喱的包裹下，肉质芬芳而肉汁也未被烤干，蔬菜散发出椰浆的淡香，再辅以豆汤、橘子和芒果制成的酸辣酱和炸面包片……

不用猜，光看咖喱，你便判定这是一餐地道的印度美食。咖喱当然起源于印度——至少大部分人都会这么认为。事实上，咖喱是由多种香料调配而成的酱料。咖喱虽然源于印度，但是烹饪技术来自波斯、中亚，最终将咖喱定型的却是英国菜。

如今，咖喱依旧是印度美食的代表，但也融进了英国、泰国、日本、中国等国家的饮食文化。中亚、波斯和欧洲烹饪元素如何传入印度；这种用肉桂、黑胡椒、小豆蔻等香料制成的美味，是如何影响印度饮食文化，又是如何传遍全球的，都可以在下面的故事中找到答案。

莫卧儿的礼物

16世纪初，一位伊斯兰化的蒙古人、莫卧儿帝国的开创者巴布尔，带领大军从阿富汗入侵并占领古老的印度。

但这位帝王对自己新征服的土地大失所望：酷热难耐的天气让他和将军们只得整日躲在浴室；满街是只裹着一块缠腰布的印度国民，他们几近赤裸、毫无美感。最令巴布尔感到沮丧的是，印度的食物太可怕——肉类被认为是不洁的食物，吃牛肉则是禁忌；大米和蔬菜被认为是高级食物，几乎构成了印度人饮食的全部；菜肴里还满是呛人的胡椒、姜和其他香料。“没有优质的肉食、葡萄、瓜果，市场上没有冰、凉水、

可口的食物或面包。”

巴布尔与印度食物之间一次糟糕的相遇，更是让这位帝王无比怀念在草原上大口吃肉的日子。

那是一个周五的晚上，在享用了一餐由炖兔肉、藏红花及两块薄煎饼卷肉组成的印度珍馐后，巴布尔严重呕吐。经查证，是他的印度厨师在饭菜中投毒，阴谋害死他。结果，印度厨师被活活剥皮，负责尝菜的人也被碎尸。

但这满足不了帝王饥肠辘辘的胃，为了能与印度食物“和平相处”，巴布尔将蒙古人喜欢的烤肉酱料引入印度。它的食用方式与咖喱类似，从某种意义上讲，食客正是从中受到了启发。但这没有完全解决那些外来者的饮食问题。直到巴布尔的儿子胡马雍痛失王位，流浪15年后，重返印度夺回王权时，印度饮食才发生真正意义上的变化。15年中，这位莫卧儿王朝的第二位帝王被放逐在阿富汗和波斯。返回时，他带回了波斯烹饪技法和大量波斯厨师。

美味可口的波斯肉饭与辛辣鲜香的印度米饭相遇，产生了比尔尼亚菜。波斯人在烹饪中与众不同的技巧就是在凝乳（酸奶酪）中腌浸肉类。洋葱、大蒜、杏仁、小肉蔻和胡荽等印度香料被加入凝乳，使之成为可以挂在肉上的黏稠物。这种黏稠物，便是咖喱的前身。来自草原的凝乳与肉遇到了来自印度的香料，莫卧儿宫廷的波斯厨师用这种黏稠物腌肉。腌好的肉煎烤后，堆上一层半熟的米饭，再放上一层泡过牛奶的藏红花，在密封容器里慢慢炖煮。这道比尔尼亚菜美味可口，至今都是印度婚礼上必不可少的一道菜肴。

莫卧儿王朝的统治者促进了印度饮食的多样化，印度美食与文化也同样改变了高傲的统治者。莫卧儿王朝的第三位帝王阿巴克与他的祖父巴布尔完全不同，他觉得印度的一切都令人愉悦。阿巴克增加了印度大臣的人数，甚至与自己的印度妻妾共同庆祝她们的宗教节日。

阿巴克在年轻时是一个有名的暴食者。在他的宫廷厨房里，厨师们能在一个小时内做出上百道菜，供他品尝。随着年龄的增长，阿巴克变得十分克制，吃得越来越少，并且斋戒的天数也越来越多。他甚至渐渐不食荤腥，成了一个素食者，甚至连打扮也有点像印度人——他没有按照穆斯林的方式将头发剪短，而是像印度人一样留了一头飘逸的长发。

最值得一提的，还是阿巴克对印度饮食的热爱。在他留下的食谱中，印度香料阿魏和藏红花被广泛使用，对咖喱的运用也更加丰富。

在莫卧儿帝王们夏天最喜欢去避暑的克什米尔山区，有一种最受喜爱、至今被所有印度餐馆传承的菜肴——羊肉咖喱（rogan josh）。羊肉咖喱起源于波斯，在波斯语中，意思是以猛火、黄油烹制炖肉。在克什米尔，不吃洋葱和大蒜的婆罗门（印度种姓制中的贵族阶层），为了去除羊肉的膻味，找到了两种神奇的香料替代品——阿魏和茴香籽。

它们使羊肉咖喱变得喷香诱人，回味悠长。

从对印度人的饮食文化的排斥，到将中亚、波斯和印度饮食结合起来，莫卧儿人逐渐适应了印度的生活，这其中少不了历史与社会变迁的原因，食物的力量更不可小视。



英国殖民时期的印度。供图/Gaopinimages



葡萄牙人与咖喱肉

想象一下，酸辣味的咖喱会是一种怎样的口感？这种设想并不是空穴来风，酸辣咖喱也不是现在才有的口味，而是早已存在。

1498年，葡萄牙探险家达·伽马第一次抵达印度，带走了整船的胡椒、生姜和桂皮等香料。不久后，葡萄牙人再次返回，在印度西海岸的果阿落脚，进行殖民统治。同时，他们也将醋泡汁与刚刚在新大陆发现的辣椒，引入印度南方，制作成一道最著名的果阿菜肴——咖喱肉。

咖喱肉，一般被认为是一种印度咖喱，但实际上它是果阿人接受了葡萄牙菜肴后的产物。他们将肉放入酒、醋、大蒜及辣椒中烹煮，产生酸辣口味。

葡萄牙人十分偏爱酸辣味道。尽管印度南方厨师会将来自非洲的罗望子和印度的黑胡椒结合，做成一种类似的酸辣味，但实际上，印度并不制造醋。据说，是一位牧师灵机一动，用棕榈酒——即棕榈树汁液经过发酵而成的酒精饮料来做醋，解决了这一问题。这种醋，再加上来自阿拉伯商人在果阿种植的非洲罗望子果肉和大量的蒜，味觉层次丰富，让葡萄牙人赞不绝口。既然这道菜源于印度，怎么少得了香料！再加入一种用黑胡椒、桂皮、小豆蔻、丁香和辣椒制作的辣咖喱，这道菜便大功告成了。

英国人在1797年入侵果阿时，第一次了解到这种咖喱肉。当时，英国、荷兰、法国和葡萄牙都在争夺香料贸易的控制权。在结束了对果阿的殖民后，英国人离开了，还带走了自己的果阿厨师。随后，这道菜也流传到了英国。

事实上，咖喱肉最令当时的人们印象深刻的关键成分，除了印度香料还有辣椒。有些厨师在制作这道菜时，甚至需要20多只红辣椒。辣椒也成了果阿菜肴中的主要成分，几乎所有以鱼和蔬菜为主的菜谱中，都包含了它们。

还有一个有趣的故事。在葡萄牙人传入印度的所有食物中，辣椒无疑是流传最快、最广的。不过，直到18世纪，辣椒依旧没能扩展到莫卧儿王朝雄踞的印度北方平原。直到爱吃辣椒的马拉地人（印度中部德坎，今德干高原附近的一个部族）到来，辣椒才在北部平原流传开。一位印度北方的学者兼诗人认为，爱吃辣的饮食习惯造就了马拉地人好斗、果敢的性格。而习惯吃肉饭、杏仁蜜饯和中亚水果的莫卧儿人早已变得软弱无用。当莫卧儿官员到德坎就职时，他们几乎难以承受在山中艰苦的军旅生活，无比怀念慵懒地倚在垫子上饮美酒、抽鸦片，与舞女调情逗乐的城市生活。果不其然，好斗的马拉地人推翻了莫卧儿的统治。与咖喱有关的两个民族狭路相逢，马拉地人的胜利也被看作是一次辣咖喱的胜利。

咖喱的全球化

像莫卧儿人和葡萄牙人一样，英国人按照自己的口味重塑了印度食物，创造了一个印度美食烹制的独立分支。严格来说，也是英国人把咖喱作为一种正式的菜肴，带入人们的视线——正统英式咖喱做法是把洋葱煎香加入咖喱粉，扔几片肉或鱼，再加牛奶、酸奶或椰浆炖煮，常用的配菜有花生、椰丝、黄瓜片、番茄片。

英国人与咖喱的故事，要从17世纪说起。1600年，东印度公司成立后，英国开始在印度殖民。早期的殖民者更像一个印度通，他们娶印度妻子，也吃印度食物。他们一边进行香料贸易，一边在印度殖民扩张。到了1767年，英国政府已经开始直接统治印度。



印度咖喱饭。供图/Gaopinimages

在印度的英国人，大多十分喜欢咖喱。在印度的英国人早餐、午餐和晚餐都吃咖喱和米饭，他们的晚餐如果少了成碗的咖喱就是不完整的。这些咖喱吃起来就像辣泡菜或加了香料的蔬菜炖肉，给清淡的煮肉或烤肉增加了辛辣滋味。然而，没有一个印度人会说他的食物是咖喱。事实上，“咖喱”一词是欧洲人强加给印度饮食文化的一个概念。印度人会用特别的名称提及自己不同的菜肴，英国人的仆人则会将它们统称为咖喱。

据说，最著名的一道英式印度菜，是在马德拉斯发明的。英国人通常以汤做头道菜，但这对印度人来说是一个陌生的概念。马德拉斯厨师所能想到与汤最接近的东西，是用黑胡椒或辣椒、罗望子和水做的稀薄的肉汤。它在泰米尔语中被叫作“mlol　tunny”，意为胡椒水。印度医

生认为，胡椒水是“上天赐予世界的最伟大的祝福”，是治疗间歇性发热、痔疮、消化不良和霍乱的良药。在今天的印度南部，人们还在用它给胃部不适的人吃，而且这种肉汤常常作为助消化的东西浇在米饭上。马德拉斯厨师具有独创性地加入了一点米、几片蔬菜、一些肉，将这道肉汤变成了咖喱肉汤，并成为所有英国人晚宴上的必备菜品。

18世纪中期，英国开始加强对印度的军事控制，种族隔离也渐渐强化，与印度平民阶层有关的一切都被摒弃了——包括印度妻子与印度衣服。咖喱的地位一落千丈，无法再跻身于上流社会的精致宴席。这些宴席开始使用三文鱼、红鲱鱼、芝士、覆盆子果酱等食材，它们从欧洲漂洋过海来到印度，味道清淡，完全不同于那些用印度香料制作的食物。

但那些告老还乡的东印度公司的员工，把私厨仆役带回英国，也随之将咖喱带回英国。令人没想到的是，英国底层首先接受了咖喱，因为它是处理剩菜剩饭的好帮手；接着是中产阶级，他们发现只要少辣、增强色彩，把咖喱作为调味剂也完全可以接受。

咖喱粉的出现更是让咖喱很快流行起来。咖喱粉是英国人的创造，印度人做菜从来不用现成的咖喱粉，而是凭经验调配香料。商家也抓住机会，大肆宣传咖喱的美味和健康功效。在当时的酒吧里，伴着几瓶啤酒吃下一盘极辣的咖喱，是男子气概的最佳诠释，非常招女人喜欢。

如今在英国，咖喱已然成为国菜，虽然有人嘲讽，把印度咖喱列为国菜，正说明了英国食物的单调。

全球化的进程让印度菜很快传到了亚洲。明治维新时期，日本人学习西方技艺，印度咖喱传入日本，变为高档西餐，大受欢迎。但全球化的进程并不完全顺利。19世纪初前往美国的印度人，遭到本土白人的猜忌，被要求只能与外族人结婚，不能与本土白人结婚。在斐济，咖喱受到最严重的排斥，原居民甚至抵制印度移民，同时也抵制咖喱。

然而，无论如何，到今天，咖喱已经变成一种无国籍的美食，也许印度人本来就有“盖浇饭”的习惯，也许只是每一个来到印度的异族人都带来了他的食材，并把食材添加到自己的咖喱菜单中。这些无尽的食谱又随着人们前往世界各地，共同构造了一个想象中的印度。



咖喱粉的原料。供图/Gaopinimages



厨师正在烹调咖喱菜肴。今天，咖喱已经变成一种无国籍的美食。供图/Gaopinimages

泰国、印度与

日本之咖喱对比

泰国咖喱：加入椰浆来减轻辣味和增强香味，加入香茅、鱼露、月桂叶等香料，也让泰国咖喱的味道独具一格，较受广州人欢迎。

印度咖喱：用丁香、小茴香子、胡荽子、芥末子、黄姜粉和辣椒等香料调配而成。由于用料重，加上不以椰浆来减轻辣味，所以正宗的印度咖喱辣味强，香味浓。

日本咖喱：香料取材多倾向南印度风格，但一般不太辣，因为加入了浓缩果泥，所以甜味较重。虽然味道浓醇，但与印度咖喱比起来，其香料味明显不及。除了可以拌饭吃，还可以作为拉面和乌龙面等汤面类的汤底，这和印度、泰国的咖喱有较大分别。

香料与世界著名菜系

撰文/刘荣（本刊记者）

今日世界的几大主要菜系变得如此丰富多彩，都建立在香料使用的基础上。

◎ 印第安菜

最早被哥伦布发现的印第安菜系是最古老、最容易被人遗忘的菜系。传统的印第安菜崇尚素食，流行就地取材。

据说，洋葱在菜肴中的应用，最早来自印第安菜系。印第安菜中的“三驾马车”——玉米、豆子、小南瓜和辛辣的配料，可以任意搭配各种海鲜和肉类。

◎意大利菜

源自罗马帝国时期的意大利菜，可谓是“西餐之母”，一度影响了法国菜系。罗勒是最知名的意大利香草，其辛辣中略带甘甜的味道被世人所喜爱。传统的意大利香蒜酱是由罗勒、橄榄油、大蒜和松子制成的，往往在意大利面中被当作调味品。

欧芹是意大利厨师烹饪中最常用的香料，味道清新、温和，给菜式增色增味，适合各种食材，如意大利面、沙拉、汤、奶油、鱼、肉、土豆和烤鸡等。

迷迭香植物的叶子像松针，颜色为深绿色，气味清甜带松木香，甜中有苦。迷迭香粉末主要用于羊肉、海鲜、鸡鸭类。加入葡萄醋之后，也可以用于长条面包或大蒜面包的蘸料。

牛至是一种常见的调味料，经常用于以番茄为主的菜肴中。牛至尝起来有点苦味和胡椒般的辛辣味，主要用于意大利面酱和比萨饼，也适合蛋类和有乳酪的沙拉及烤肉。

◎ 法国菜

法国菜里要加入各种香料以增加菜肴的香味。如大蒜头、欧芹、迷迭香、塔立刚、茴香、赛杰等。酒类和香料是组成法国菜的两大重要

特色。“四香”是法国烹饪中常见的一种香料组合，其历史可以追溯到18世纪以前。这里的“四”是指四种基础香料——白胡椒、肉豆蔻、姜和丁香，其中白胡椒的用量一般较多。有些配方还会加入肉桂、多香果等。四香的用法多样，既可以用于口味浓重的汤菜、炖菜，也可以用于腌肉和各式前菜，甚至加在甜点中。

◎ 土耳其菜

土耳其菜发源于中亚，发展于小亚细亚，深受中东与地中海烹饪影响。在土耳其菜系中，肉类、蔬菜和豆类是主要部分，而肉类又以牛、羊、鸡为主。其特点在于突出原料（主要是肉类和奶制品）的自然风味，并以黄油、橄榄油、盐、洋葱、大蒜、香料和醋加以突出。

中亚五国也讲究原汁原味，受土耳其菜的影响颇深，区别只是肉多菜少。土耳其菜系中的阿拉伯菜以牛羊肉为主，味道偏咸，采用孜然、咖喱和沙嗲等香料。而伊朗菜对香料的运用有过之而无不及，不惜工本地使用到一些名贵的香料药材，比如藏红花和玫瑰花瓣。

◎ 中国菜

中国早在上古时代，就把姜、甘草、茴香等芳香植物用于食物的调味增香，达到去腥解毒、增进食欲、增加食物清香的目的，在酱、卤、烧、炖、煮、蒸、煎、汆等烹饪方法中时常可以见到。后来，丝绸之路开辟后，除了本土香料外，马芹（孜然）、胡芹、胡荽、荜拨、胡椒等域外调味香料也被引入中国菜肴的烹饪中。

麻辣香锅是中国香料烹饪的一道代表菜。主要香料有大蒜、大葱和姜；辅助香料有辣椒、葱头、香葱、香菜、五香粉和大料。



来自法国康卡勒的厨师奥利维·罗林格，他的香料均出自最优品种，经过晾晒、烘烤、粉碎、研磨之后，再精心配比、混合，最终才变成金尘一般的粉末。摄影/CECILE ROGUE-DragonImage



● 印第安菜系是最古老、最容易被人遗忘的菜系，传统的印第安菜流行就地取材。供图/全景图片

“香料天堂”寻味

撰文/许立

在那个香料贵如黄金的年代，印度科钦曾经红极一时。几个世纪以来，科钦一直是世界各地香料商人聚集的地方。南下科钦，只为叩开“香料天堂”的大门，找寻那些最天然、最神秘的味道。



• 清晨，印度寺庙的音乐声，清真寺里的诵经声，以及教堂的钟声会同时响起。供图/CFP

虽是2月，位于印度南部的科钦依旧酷热难当。艳阳已经高照，步行5分钟都是负担。我准备就在酒店隔街的餐厅打发一下午饭。

餐厅蓝白色调，迎门是一座耶稣塑像，下面一方小池，三五条鱼。电扇在头顶上嗡嗡作响，离午餐时间还早，店里客人不多，只有临窗3个欧洲男人穿着夹脚凉鞋，喝着柠檬薄荷水，潮热的空气让人慵懒。

翻开菜单，已经对印餐很熟悉的我，仍然看到许多新鲜的元素和陌生的调料名称。懒得多问，选了三道“local”（当地）做法的海鲜菜肴。

菜上得算快，卖相是典型的南印风格：古朴的陶制碟子，芭蕉叶垫底，黄黄绿绿的半糊状调料覆盖在食物上，依稀几片新鲜的咖喱叶与生番茄切片配搭其间。

原本只想果腹，不带期待地举叉，却被这三道菜唤起了此行的全部欲望。这是我来印度的三年间吃到的最美味的印餐。

三道菜样貌相似，却各具风味。一道酸辣，却不曾掩盖鱼块的鲜美；一道融合了葡萄牙做法的虾，奶香中融合着复杂的印度味道；一道MASALA（咖喱酱）口味，神奇的咖喱叶散发出清新跳脱的自然味觉，使得每道菜在不同中又保持了些许联系。

印餐就和印度这个国家一样，让你无法找到语言准确形容。“酸、甜、苦、辣”远远不够用，它总是融合的、多层次的、富于变化的，你来过了、品过了，却仍然不懂其所以然，或者极爱，或者极厌，没有中间地带。而这一切，都因为其中奇妙的香料。

二下科钦，不为回水的婉转，不为欧式教堂的风情，不为艺术街区的酷炫，我想找寻的，正是那些最天然、最神秘的味道。

印度的香料中心

印度是世界香料中心，科钦则是中心的中心。

这是一个风暴中诞生的城市。1341年，当地的贝里亚尔河和帕姆巴河泛滥成灾，两条河在入海处吞没大片平原，与岛屿形成了奇妙的回水，科钦港因此而诞生了。

科钦港低调而繁忙，如同一位结实而端庄的姑娘。我站在科钦的沙滩上，粼粼海面，一艘艘货船往来，或大或小，讲述着这个印度南部重要港口的过去与未来。背后一张张中国渔网已经撑开，收获着游客们惊异的目光。

如今的科钦是世界知名的旅游城市，被旅游杂志评为“一生必去的500个地方”之一。有人说，它是最不像印度的地方。的确，反复跌宕的殖民历史，赋予了这座小岛独特的气韵。

科钦面临阿拉伯海，是世界连接印度的第一扇门。中国、葡萄牙、西班牙、荷兰、英国的船队都曾登上科钦岛，带来了东方的青花瓷、绸缎、茶叶；西方的衬衣、宗教信仰。回去时，无一例外地满载一船船香料。

胡椒、豆蔻、肉桂、姜黄、香草、咖啡豆……随着南亚季风漂过印度洋、大西洋，印度味道被送到世界各地。

我在中国时，只知印度香料有名。到了印度，方知香料王国的博大及香料应用之广泛。香料之于印度，绝不仅是厨房里的调料，家居熏香、衣物染色、治病美容，无处不在，且每个人都知之善用。

刚来印度时，一位印度朋友指着一棵树认真地对我说："每天早上取两三片叶子冲水，能帮你克服水土不服。"我当时想，这是什么巫术……日子久了，我发现无论身体遇到任何问题，印度人都有草本的治疗办法。孩子拉肚子，幼儿园老师告诉我，多给他喝点椰汁；换季咳嗽去看大夫，除了开几剂西药，大夫还不忘提供一些印度偏方——比如牛奶煮沸，加一点姜黄；又比如柠檬、姜片、蜂蜜水。嗓子不舒服，早上起来冲一杯加罗勒叶的奶茶……印度人还会给女性朋友推荐含有桂皮、藏红花、姜黄成分的面膜，以及各种便宜好用的精油。坊间还流传着石榴皮煮水能丰胸的方子。这一切让香料的光环不断放大，也把我变成它的拥趸。



• 左页图 科钦的小学生正在吃午餐。供图/Gaopinimages



印度喀拉拉邦科钦运送香料的车辆。摄影/Bruno Morandi-DragonImage

我的香料之旅

香料市场是科钦久负盛名之地，我的香料之旅也从这里开始。

从海边搭“突突”车（印度最常见的三轮出租车）半小时，紧邻科钦博物馆，就是著名的科钦香料市场。门口硕大的广告牌上写着“世界最大的香料市场”。

与其说是市场，不如说这是一大片露天商业区，逛上一整天毫无问题。除了香料，这里还云集了印度各地的特色商品、手工艺品，还有很多颇具情调的创意店、咖啡屋。

一间间临街小店，用精致的木盒子摆放着各种香料，有干货、粉末，也有精油。身着纱丽的女子将各种香料茶送到我面前热情地介绍着。可惜，对于在印度住了三年的我，这些早已不再新鲜。我想象中各色香料堆积如山、各种味道混合交汇的场面并没有出现，唯独找到了一杯姜味冰淇淋略感安慰。

离开香料市场，我不甘心地问“突突”车司机，有没有可以看到香料生产加工的地方。于是，在热带的暮色中，我被带到一个老城区的小门户。

向主人表明来意，给了200卢比小费，我被允许进入。

进入漆成海蓝色的对开大门，这是一个加工生姜和黑胡椒的小作坊。房子狭长，被隔成好几间，最外面放着一张桌子，坐着账房先生。4名干瘦的印度男子裹着头布，穿着鲜艳的裙子（南印度热带地区男子都用布裹身），露出黑亮结实的小腿，进进出出地顶着一麻袋一麻袋的香料。

这个作坊承接的主要工作是风干，房子挑高两米，上面三分之一镂空，就像我国新疆晾葡萄干的房子。每个房间的地上都堆着一些生姜。穿过屋子时，满是刺鼻的味道。旧城区里这样的小作坊不少，做一些不需要机器加工的简易香料，几户人家互通有无，自产自销。后面的场院摊放着一张张草席，上面晾晒着今年新采的胡椒。

提到科钦，乃至印度香料，胡椒被如何大书特书都不为过。如今，美国人的牛排、法国人的奶酪、德国人的香肠、中国人的水煮鱼，其共同成分是胡椒，而胡椒的老家正是印度。

早在公元前4世纪，胡椒就传入了希腊。当时的欧洲，上层社会多以肉食为主，古代没有良好的肉品保鲜措施，久置之后的味道令人难以下咽，即便最尊贵的皇室成员也无法顿顿吃上美味的肉食。而神奇的胡椒粉出现之后，只要抖动手腕，撒上一些，就能马上改善食客的味觉，激发食欲，让人欲罢不能。当时，印度胡椒只是极少数上流社会的专享，价比黄金，一克难求。

公元1世纪，出现了较大规模的贸易往来，精明的商人们开辟出一条途经红海到印度马拉巴尔海岸的贸易路线。有记载显示，那时罗马人一年要购买120船的印度黑胡椒。胡椒在欧洲人的餐桌上扮演了越来越重要的角色。

公元476年，西罗马帝国灭亡后，东西方之间的交流曾经一度中断，而胡椒并未因此退出欧洲，反而被开发出祛除体味、抵抗腐朽、治疗一些神秘疾病的能力，甚至被传为是抗拒死亡的圣物。

一直到大航海时代，西方人决定摆脱阿拉伯商人，自己去寻找传说中的印度。葡萄牙人达·伽马第一个抵达科钦，再经过几次往返后，他决定不再带黄金，而带上了枪。

随后，荷兰人、法国人、英国人接踵而至，触发了“黑胡椒战争”，也由此揭开了印度漫长的被殖民历史。

蝴蝶扇动翅膀能引发一场海啸，胡椒的香气也可以改变一个国家的命运。这也许是今天的人们无法想象的，但有时，历史就是这么简单而粗暴。



加工黑胡椒的小作坊。供图/Gaopinimages



在印度，植物性香料的种类非常丰富。
摄影/Bruno Morandi-DragonImage



作坊里正在劳作的印度男子。他们裹着头布，穿着鲜艳的裙子，露出黑亮结实的小腿。
摄影/Bruno Morandi-DragonImage

探秘百亩香料园

有点扫兴地回到木屋酒店，在餐吧遇到了老板娘蒂亚，一位年近40岁的英国女人。她嫁给了一个印度人，已经在科钦定居，承包了木屋酒店的这间餐吧。

她亲力亲为地给每桌客人点餐，给他们推荐菜品，后背已经汗湿却仍然精力充沛。在科钦，欧美人特别多，或短住或久居，在沿海地带和主要风景区，西方人比印度人还多。他们无一例外地热爱印度食物，无一例外地迷恋印度文化，无一例外地喜欢科钦慵懒而热烈的阳光。

“去城外的香料园吧，也许那儿有你想要的。”听了我此行的目的，蒂亚建议道。

查好地图找好车，第二天一大早，我们出发了。

从科钦一路向北，离海越来越远，空气越来越清新，逐渐进入了喀拉拉邦的中心腹地。近处是大片的椰子树，远处是满眼绿色，不陡不峭、不高不峻，有茶园之灵气又较之更加开阔。清晨的雾气还没有散尽，我似乎在走进一个古老的传说。

车停在一座香料园前，这是一片私人庄园。走过吊桥，两头大象正在边上的池塘里洗澡。向导普拉迪普已经在等我们，花环、眉心点、香料茶，一路的风尘都留在了门外。

寒暄几句后，我迫不及待地开始寻宝。一路往里走，热带丛林风光慢慢铺开，彩色蝴蝶时常出没，各种鸟儿在林间啁啾。普拉迪普非常尽心，即使是路边的含羞草也颇有兴致地向我介绍一番。

最先看到的香料是两种白色花朵。一种小小的像烟花一般散开，它是丁香。这和我们印象中香气十足的丁香并非一物，闻上去没有扑鼻的香气，取其未开放的花苞连带一小部分花茎晒干，作为香料，它有温中、暖肾、止泻的功效。

另一种白色花朵更让我感兴趣——香草兰。它是一种藤类植物，盘缠在一棵粗壮的大树上。花朵有半个手掌大小，花开5瓣，花期只有一天，清晨开放下午凋谢。普拉迪普特别强调，香草兰的种植非常不容易，因为必须人工授粉。他掏出一根牙签一般的小木棒将花蕊刺破，露出花粉，用手指轻轻地将花粉往回按了一下。他告诉我们，只有人工授粉后的香草兰，才会长出长长的绿色豆荚，采下晒干，变成根根黑色的枯条，提炼出香草素，我们喜欢的香草冰淇淋就从这儿来。

普拉迪普递过小木棒让我试试，我才发现，这实在是个技术活，刺破花蕊，向上剖开，非常容易将花粉一起带掉。手按的时候，力度也不好掌握。很难想象，如此人工去挨个处理花苞，这也正是香草之难得所在。香草是一种高级的食品香料，还可以清热解毒、治疗虫蛇咬伤。

在香料园兜兜转转，处处有料。我们走的这部分是主人为了方便参观者而设计的。各种香料被集中种植，而背后的整个低地几百亩地都归其所有，有几百号工人。普拉迪普介绍，这个香料园有数百年的历史，现在的主人已经是第七代传人，种有上百种香料，旁边还有生产加工车间，大部分香料经过清洗、烘干、分类、研磨就可以包装，销往周边国家和地区。

接下来，我遇到了大名鼎鼎的胡椒树。胡椒树并不高，伸手可及，像是一串一串的袖珍葡萄。采摘时还多是绿色，味道却已经很浓郁。向导介绍说，经过不同的加工手法，最后的干胡椒可以呈现出黑色、白色、绿色、红色，黑胡椒和白胡椒最常见，而绿胡椒正在日益走红，因为法国人特别喜欢。

我们又走到一棵小树前面，向导停下来，用小刀在上面割了一片递给我，我闻了一下，肉桂！原来肉桂就是这一人高的小树的树干。人们将它砍下，将最外面一层树皮去掉，再用刀子将里面的茎一层层剖开，晾晒后卷曲呈红褐色，就是我们熟悉的肉桂了。

曾经看过的一部和我同龄的BBC纪录片，里面提到奥地利的某任国王特别迷恋一款甜点，就是在酥皮上抹一层肉桂粉，再卷上苹果烤制，至今是德国、奥地利一带最受欢迎的甜点。茜茜公主也曾高喊："我喜欢骑马，我喜欢苹果派，我喜欢红玫瑰！"西方人很喜欢将肉桂加在面点里，也很迷恋将肉桂粉撒在热巧克力上的味道，好莱坞经典电影《浓情巧克力》里，朱丽叶·比诺什也提到过这个方子。

然后，我们又见识了辣椒、姜黄、八角、柠檬草、可可豆等十几种香料，我忍不住问起了“豆蔻”。一直觉得豆蔻优美而神秘。“娉娉袅袅十三余，豆蔻梢头二月初。” 我国自古用“豆蔻年华”形容十三四岁的姑娘，而在中国，特别是北方，豆蔻并不常见。

刚到印度不久，有一位印度朋友送了一盒包装精美的豆蔻做礼物，香料能作为礼物，可见豆蔻在印度也满是美好寓意。和其他香料不同，豆蔻没有辛辣刺激感，却有一股子淡淡的甜味。印度有一种非常流行的饮料，就是用杏仁切片，加豆蔻熬奶，冰镇之后，夏日解暑，味道别致。



在实验室内，工作人员正在测试干辣椒的质量，划分等级。供图/东方IC

向导带我们快走几步，转了个弯，有一片小林区。一丛丛一人多高的小树茎叶散开，树干像没有节的竹子，绿而直，在树的底部，滋长出一些半米左右的小茎。向导弯腰，一刀砍下一支，上面密密实实挂满了绿色果子，一条茎上有几十个，指甲的两倍大小，鼓鼓亮亮的，像光滑的小号牛油果。这就是新鲜的豆蔻，真如萧纲所写：“别观葡萄带实垂, 江南豆蔻生连枝。”

香料园游走了半日，在凉棚下饮一杯当地咖啡，等清风徐来，不知今夕何年。远处工人们戴着大檐草帽，采摘着成熟的香料。旁边四五个印度男子席地而坐，不紧不慢地用刀撬开刚摘下的肉豆蔻。

此行仿若大自然重新做了一次自我介绍。那些似乎熟悉的名字，给了我另一副面孔。印度之所以盛产香料，首先当然得益于其热带气候，湿度、温度使得植被品种繁多、一年四季不衰。另一方面，也得益于印度天人合一的自然观。

印度人信奉天地万物皆有生命，且生命平等，他们不会去刻意扼杀任何一种植被，且乐于与其亲近、接触。正如神农尝百草，印度人民也在长期与自然的互动中，掌握了各种植被的属性及其特殊功效，和我国的中医异曲同工。

天赐万物，各有其属。我们自以为复杂的人类世界之外，其实是更庞大、更缜密、更经久的自然世界。人类的生存史，正得益于对自然的不断发现和应用。世界大部分地区都经过了工业化洗礼，人们又重新开始寻找回归自然之路，而印度似乎是一个一直与自然一起生长的国度，殊途同归，却有不同的体会。



印度盛产香料，一年四季不衰，首先得益于它的气候条件。供图/Gaopinimages

一粒香料的身世

撰文/袁艺文（本刊记者）

关于香料，我们了解得太少。当我们把胡椒、丁香、肉桂等生活中应用广泛的香料摆在眼前的时候，我们并不知它们如何生长，也不知它们从何而来。也许，从这个层面上说，香料拥有我们最熟悉的味道，也是最陌生的存在。



• 印度妇女正在筛选黑胡椒。供图/Gaopinimages

《牛津英语词典》对香料的解释是：从热带植物中提取出的各种有强烈味道或香味的植物性物质。由于其所具有的香气和防腐性质，通常被用作调料或其他用途。

可供萃取香料的植物大多生长在热带地区，香料有可能从植物的各个部分获取：树皮、根、花蕾、树胶与树脂、种子、果实或柱头。香料的化学性质，归根结底是使香料成为香料的东西。从进化论的角度说相当于棘刺之于豪猪，甲壳之于乌龟。桂皮在天然状态下就是盔甲，肉豆蔻诱人的香味对于昆虫是致命的毒剂。从某种角度来说，香料的吸引力恰恰是达尔文进化论的一种反向结果，它们对人类产生的强烈诱惑，反而是另一些动物排斥的东西。

香料的共同特点是体态小、难保存、难获得。香料的英文“spice”这个词，有一种“独特、无可替代”的含义，这个词是特殊之物（special）的同根词。正如它的名称中蕴含着不寻常的含义，这个名称

也和“魅惑”“诱人”产生了关联。

无论香料被用作医疗、宗教仪式，还是埃及葬礼中，它首先被当作食物。香料从土地走向餐桌，经历了怎样的过程？

胡椒，香料之王

胡椒，印度史前时代就被作为一种香料使用。2000年前，从印度马拉巴尔海岸（喀拉拉邦），胡椒随着香料贸易走向世界。

在罗马帝国时代，胡椒是非常昂贵的调味品。当时印度和东南亚是胡椒的主产地，阿拉伯人从印度进口胡椒，运到埃及，在埃及批发给意大利人，然后由意大利人转运到威尼斯，在威尼斯批发给各地零售商，再几经转手，才能到达消费者手里。路途遥远，程序复杂，高昂运费加上中间商层层加价，胡椒不贵重才怪。

在当时，胡椒的使用也达到了顶峰。爱德华·吉本在他的《罗马帝国衰亡史》中写道，胡椒是“大多数奢华的罗马烹饪术中的一种特别常见的成分”。在一本公元3世纪的拉丁文菜谱中，468道菜有349次提到胡椒。当时，烹饪一切菜肴似乎都少不了胡椒。如今再简陋的西餐厅，也必定放着两样东西：黑胡椒和盐。

胡椒是最特殊、最具有历史重要性的香料，它产自一种多年生爬蔓植物的果实。在藤蔓上，长着细长、密集的穗，上面结着成串的胡椒子。那模样看上去有点像我们常用的花椒。成熟的时候，它变为黄红色，宛如红浆果树丛。

事实上，我们常见的绿胡椒、白胡椒、黑胡椒，全结在一棵树上——一种原料加工成三种不同的香料。全球有85%的胡椒交易是黑胡椒，13%～15%是白胡椒，剩下的才是绿胡椒。

在BBC（英国广播公司）的纪录片《香料之路》中，记者凯特·翰博尔为探寻香料产地，来到印度盛产胡椒的科钦。在漫山遍野的香料丛林中，当地人熟练地顺着一根长着“刺”的超长木棍往上爬，那是爬上藤蔓采集香料的梯子，木棍上分布还算均匀的“刺”就是脚踩的位置。他们向上攀爬时，看上去既轻巧又容易，待凯特·翰博尔尝试爬上去时，才发现木棍会来回摇晃。经过多年的采集训练，这些常年以种植香料为生的人俨然已经和藤蔓、梯子相互熟悉了，梯子的每一晃，他都能靠身边的藤蔓维持平衡。从这些攀缘植物上采下的拇指大的一串串绿色浆果，就是胡椒。

直到15世纪，欧洲人还完全不知道它是如何生产的。在一张单人床大小的凉席上，堆放着一包刚采下来的胡椒串，要是一颗一颗剥出果实，未免太费时费力了。当地人怎么做呢？在这张粗糙的凉席上，赤脚

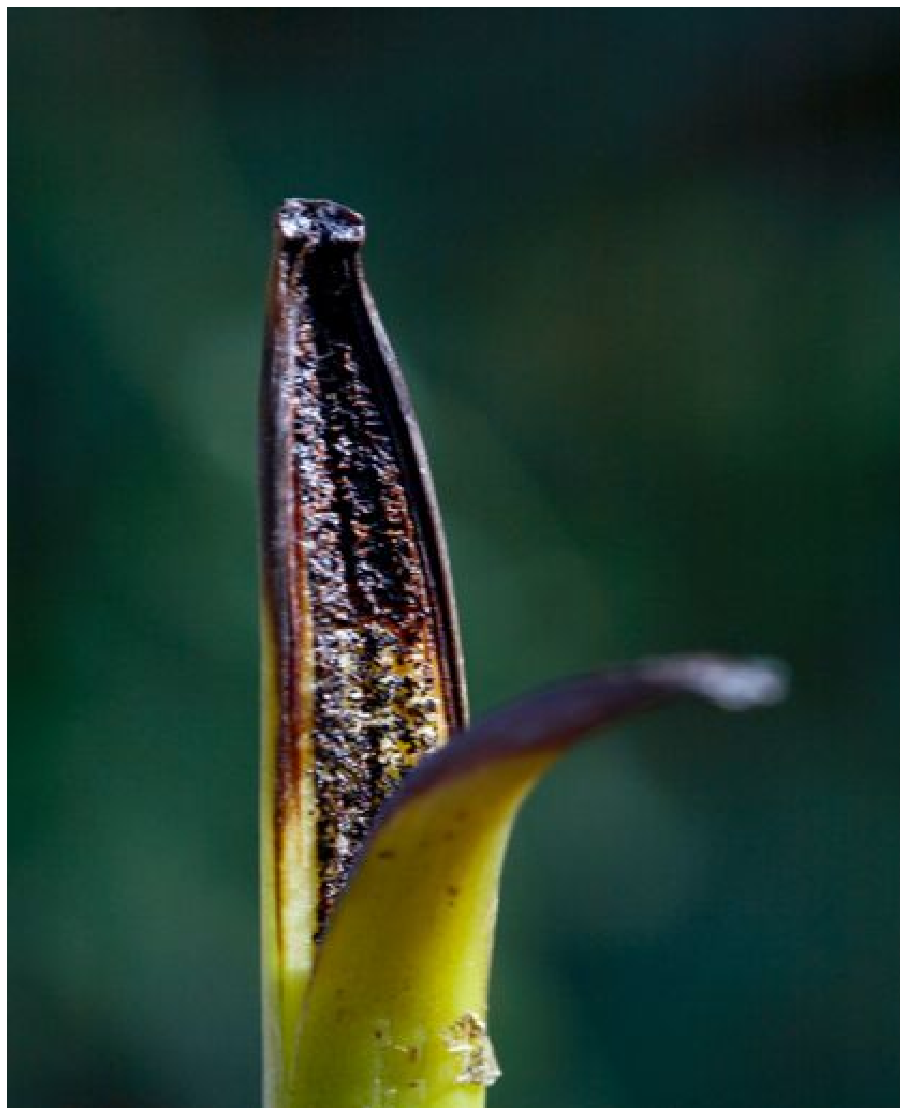
碾这些胡椒串，让它们互相摩擦，如此反复，果实和皮就剥离开了。脚踩时，能闻到胡椒强烈的气味。

随后，把它们放在阳光下暴晒几天，就到了见证奇迹的时刻。你会发现胡椒皮慢慢皱缩变黑，它们身上慢慢“长”出特有的皱纹。



上图： 印度妇女正在采摘豆蔻种子。 供图/Gaopinimages

下图：成熟的香草豆荚，它是一种非常名贵的香料。供图/Gaopinimages



白胡椒在藤上滞留时间略长，摘下后放进水里，把它的外壳浸泡变软，再进行晾晒，晒干后在水中或者机械揉搓剥离。白胡椒的气味温和、含蓄。

绿胡椒或者腌胡椒子是在胡椒果实尚未成熟时采摘，然后立刻浸泡在盐水中而成，保持了它的绿色。

如今，胡椒仍是世界交易最广泛的香料经济作物，世界上唯一一个以胡椒这种作物而成立的交易所就在香料之都科钦——国际胡椒交易所。

丁香与肉豆蔻

丁香这种香料是未成熟且干掉的花骨朵。在高达7.5～12米的丁香树上，包裹着一种色泽鲜亮、气味浓郁的叶子。大航海时代，水手们在距岛很远的海上，就能闻到飘来的丁香香味。

丁香花蕾成串长着，颜色由绿变黄，继而变粉，最后成了深赤褐色。像胡椒一样，采摘的时机非常重要，花蕾必须在完全成熟之前被摘下。一般来说，种植丁香的大家族中，较为灵活的人负责采摘，他们爬到树端，用棍子把丁香花蕾打落。纷纷掉落的丁香花蕾被集于网中，然后再去晾晒。

丁香在热带的艳阳下变黑、变硬，外观逐渐从“小仙女”变成“钉子”的模样。果不其然，丁香的拉丁文名称“clavus”的原意就是“钉子”。这种联想在几种主要语言中都是共通的，在我国汉代的文献中，丁香也被叫作“钉香”，大臣们在朝见皇帝

前要咀嚼它，就像如今人们嚼口香糖。

虽然肉豆蔻原产于印度尼西亚、马来西亚等国，但印度南部也有着不低的产量。肉豆蔻仁和肉豆蔻皮生长在同一棵肉豆蔻树上，这种树长有球根状橘黄色的果实，像杏一样。人们用长杆把它们打落，收集到箩筐里。

果实在干燥后爆开，露出其中小而香的核仁，亮棕色的肉豆蔻仁被包裹在朱红色的肉豆蔻皮网中。在太阳下晒干，肉豆蔻皮和仁逐渐剥离，颜色也由漂亮的深红色变成棕红色。与此同时，带着香味的仁变硬，颜色从鲜亮的巧克力色变为灰棕色，仿佛一颗坚硬的木头弹子。

在《香料传奇》中，作者杰克·特纳讲道，曾有来自美国康涅狄格州的不道德的香料商人用一些廉价的木料削制成假肉豆蔻仁以欺骗不懂行的买主，康涅狄格州因此得到了“肉豆蔻州”的诨名。后来，人们用“木头肉豆蔻”来讽刺那些假的或者伪造的东西。谢勒·戴维尔在其有关19世纪的《美国风气》一书中，也把新闻界和国会中那些制造假电报、政治骗局、虚假选举结果的人称为“木头肉豆蔻”。



上图 可可、丁香和肉豆蔻。这幅水彩画可追溯到1858年的印度。供图/Gaopinimages

下图 印度黑豆蔻。供图/Gaopinimages





印度黑胡椒。供图/Gaopinimages

印度香料走向世界餐桌

那些生长在亚热带地区的香料从未想到，它们究竟符合了人类的何种奇特需求，能风靡全球2000多年。这神奇的蔓延，让胡椒、丁香、肉豆蔻自己都感到不可思议。

拿胡椒在欧洲的一些故事细节来看，就可知一二。

公元前11～前8世纪，在今天的奥博拉登镇附近驻扎着罗马人的军队，彼时，那里是野蛮人和文明世界的分界线。在2000年之后，一群德国考古学家一时兴起，跑到营地驻扎的位置，在灶间废弃物堆中搜索到一批物品，其中就有窖藏的丁香和黑胡椒。

日耳曼人单调乏味的烤肉和稀粥实在难以下咽，古罗马军官渴望改变一下饮食口味，用的就是黑胡椒和丁香。在公元1世纪的英格兰，驻守在文多兰达要塞的士兵要从哈德良城墙垛上监视古英格兰人的动向，那时他们就时常在食物中加一些印度胡椒来调味。现在，仍留存着一些刻着他们当年购买香料记录的木板。罗马人还不是最早吃胡椒的欧洲人，但他们确实是最早习惯性地

食用胡椒的人。

公元前300年左右，哲学家泰奥弗拉斯图斯对胡椒有所了解，但他记述的香料仍然是药剂师而不是厨师的考虑对象。

公元前3世纪后，胡椒仍然是希腊贵族喜欢的食物，雅典的暴君阿里斯琴就是一位香料的嗜好者，甚至当他的臣民挨饿之时，他仍要享用香料盛宴。公元前86年，雅典被一支罗马军队围困，小麦价格上涨到每蒲式耳1000德拉克马，城里一位女祭司向这位暴君讨要十二分之一蒲式耳小麦，他却给了她一磅胡椒。

公元1世纪，埃皮希乌斯在《烹调书》中写道：“陈年的香料蜜酒，远行的人请你带上：把研好的胡椒与上好的蜂蜜封在一只小罐中用以制香料酒，饮酒时在酒中加入少许蜂蜜，如先在香料混合物中加少量酒，蜂蜜就更易流出。”

罗马人在此时所获取的财富和开拓的疆界改变了对传统香料的观念和使用方法。与印度开展了直接贸易的结果之一就是香料价格大为下降，这也使它们成为寻常人家的调味品。

文学著作中可以看出，对香料的熟悉在当时是很普遍的。比如，在小学生的课本上画有一只会说话的猪，它恳求人们用胡椒、干果和蜂蜜把它烹调得香一点。

考古学的发现更加强了人们对当时这种口味普遍化的印象。自罗马帝国早期开始制作的银胡椒罐在罗马属地的很多地方，比如意大利的庞贝、西西里的科尔费尼奥，保加利亚的尼古拉耶夫，法国的卡奥尔、阿尔勒和圣摩尔等，都有发现，尽管当时这些银器内的胡椒并不是所有人都能享用。对于富人来说，香料的名贵使之成为理想的礼物。农神节时，分送胡椒是一种习俗。直到中世纪，厨房中的香料也仍然给有一定财力的人提供了一种显示阔绰的机会。

当然，使用香料更多的是缓解食物乏味、逃避饮食单调的手段。16世纪，葡萄牙植物学家加西亚·多尔塔在描述东方香料时说：“在那些吃鱼的日子里，它给我们增加了味道。”中世纪的厨师们做的菜，几乎没

有哪一种是不放香料的，有一些供吃肉和鱼用的味道厚重的香料沙司，其中香料五花八门，应有尽有，把丁香、肉豆蔻仁、桂皮、肉豆蔻皮、胡椒和其他香料，经过研磨并与大量本地生长的草本植物和芳香品混合在一起使用。虽说中世纪欧洲人思想褊狭，吃东西口味却有了全球性的基础，其中香料帮了大忙。

今天，在一个不那么倾向于公开炫耀饮食丰饶的文化中，我们才能更好地理解香料的作用。可是在中世纪也和现代世界一样，摆阔的终极表现不是夸口、炫耀或者花费，而是丢弃。15世纪初，伦敦市长为了讨好其债务人亨利五世国王，把桂皮和丁香点燃，烧掉国王的欠条。亨利国王嘟囔："没见过哪一位国王有这样好的臣民。"在当时，用香料之火烧掉债务人的借条是一种风气，所烧掉的香料价格，可能比欠条上的数额还要大。

随着胡椒价格的降低，普通老百姓能够享用得起胡椒之后，贵族们反而对它失去了过去那种激进的兴趣，胡椒不再有什么高贵气。经济的变化具有社会的意义，饮食口味反映出社会阶层。胡椒的失宠被一种直白的方式表达出来。直到15世纪，萨勒诺学派的一篇医学论述中提到胡椒，已经是"乡下人的调味品"，只适合做农民所吃的豆子等劣质食物的调料。胡椒在贵族阶层的失宠正是它在全世界餐桌普及的时机，贵族的失落恰好是胡椒的某种胜利。

（参考书目：《香料传奇——一部由诱惑衍生的历史》，作者杰克·特纳）



上图：昔日昂贵的香料，如今已经可以用很便宜的价格买到。供图/Gaopinimages
下图：印度的木制香料盒。供图/Gaopinimages



豆蔻与豆蔻年华

人们常用“豆蔻年华”代指少女的青春年华。不过，这里的豆蔻还真就是我们说的香料豆蔻。那么，为什么会用这种香料来比喻少女呢？豆蔻是一种姜科的草本植物。它的花朵色彩淡雅，婀娜多姿，果实异香扑鼻，所以，文人爱用豆蔻花来比喻少女。而作为香料的，则是豆蔻的种子。

六百年烽火香料路

撰文/刘荣（本刊记者）

豆蔻、丁香、胡椒、肉桂……这些生长于热带的植物漂洋过海前往欧洲，植物种子和印度文化也随之传遍了亚欧大陆。这一航线见证着东西方文明千年来的交流，被今人叫作“香料之路”。



● 葡萄牙里斯本杰洛尼莫修道院中的达·伽马墓。供图/Gaopinimages

航海大发现之前，除了头顶的星辰和手中的罗盘，人类对海洋和彼岸的认识还是一片混沌。不过，在15世纪，“地球是圆的”已不是秘密。经验丰富的商人和海员们相信，只要沿着一个方位航行下去，就能再次回到起点。

假如我是一名普通的西班牙水手，选择把生活交给远方，我一定会在1492年盛夏，追随哥伦布船长离开西班牙，自巴罗斯港扬帆西去。这是一位值得信任的、果敢的热那亚绅士。为了实现航海梦，他曾奔走游说于欧洲列国，40岁终于得偿夙愿，获得了西班牙王室夫妇伊莎贝拉女王和费迪南二世的资助。

大西洋上的航程前途未卜，哥伦布的眼睛却闪闪发亮，他的背后是一个振奋人心的时代。崛起的西班牙帝国和膨胀中的资本主义在呼唤勇者的野心：去东方大陆赢得更多的财富和土地，包括丝绸与瓷器，以及被阿拉伯商人专营了几个世纪的昂贵的香料贸易。

豆蔻、丁香、胡椒、肉桂……这些生长于热带气候下的植物，在南亚和东南亚被采集，又在印度被处理、中转和集散后，能制造出让欧洲人疯狂的香料。它们漂洋过海，经由印度洋、波斯湾、红海、地中海、黑海，前往欧洲，植物种子和印度文化也随之传遍了亚欧大陆。这一航线见证着东西方文明千年来的交流，被今人叫作“香料之路”。

2014年，中国政府提出“一带一路”的发展战略，计划复兴“海上丝绸之路”，印度也提出了复兴“海上香料之路”的口号，这两条路在很长的一段历史时期都是重合的。于是，古老的“香料之路”，就具有了当下的意义。

向往东方：三条路线

香料之路之所以被西方发现，来自热那亚的哥伦布和同时代的探险家们之所以投身航海事业，都可以归因于一个人——热那亚的囚徒、威尼斯的孩子——马可·波罗。

1298年，马可·波罗在热那亚与威尼斯的战事中被俘虏，他向狱友鲁斯蒂谦讲述了自己在东方的游历，该讲述后来被收录在《马可·波罗游记》一书中。

17岁的马可·波罗从1271年开始了长达17年的东方冒险，和父亲、叔叔一起，带着罗马教皇的书信，从威尼斯出发进入地中海，横渡黑海，经过两河流域，来到《一千零一夜》中提到的波斯古城巴格达。他们继续前行，到达波斯湾的出海口霍尔木兹，本该搭上一艘去中国的航船。但他和家人同伴不幸被强盗囚禁，错过了开船时间，于是选择走陆路，一路向东，越过伊朗沙漠和帕米尔高原，进入中国。回程时，他们从元帝国带回了富可敌国的财宝，其中包括香料。

欧洲人对香料的渴求，最早从《圣经·旧约》中来。“当三位东方智者带着礼物来寻找圣婴耶稣时，所带的就是他们认为最珍贵的三样东西：黄金、乳香和没药。”公元前14世纪，埃及人已经开始使用香料。公元前200年的中国，丝绸之路已经将香料带往西方。7世纪后，埃及文明传至希腊、罗马，香料成为上层贵族们的专享。随着需求量的增加，到了9世纪，阿拉伯人开始经营香料业。

来自印度（科钦、加尔各答、坎纳努尔）和中国的商队通过水路和陆路，将香料运送至阿拉伯。“商队满载着小豆蔻、生姜、姜黄、胡椒、芝麻和孜然，有时还有栽种在盆里的预防坏血病的生姜”。

借助横亘于欧洲和东方大陆之间的地理优势，阿拉伯人垄断了香料贸易。他们从斯里兰卡购买肉桂，从东印度群岛购买肉豆蔻和丁香，加工成上等的、贵比黄金的香料，转售给欧洲的王室。

欧洲人还被蒙在鼓里，因为阿拉伯人曾如此杜撰香料的来源：生姜和桂皮从尼罗河直接浮载而来，由埃及渔夫在洪水中撒网捕获。

马可·波罗东游后，这个谎言被攻破。欧洲人终于知道，原来在中东世界以东，另有一个东方，包括东亚大陆和印度次大陆，那里土地广袤，物产丰饶，长着数不胜数的香料植物。马六甲“盛产香料和药材，这

些商品的贸易进行得十分兴隆”。而苏门答腊“岛上十分富裕，盛产各种香料和染料，包括萨盆木及其他各种药材”。之后200年内，整个西方世界为之向往不已，以弗拉·毛罗地图为代表的世界地图纷纷绘制出来。

威尼斯的马可·波罗家族去往东方，经过了教皇授意，背后存在着历史的必然性：一方面天主教向东扩张；另一方面元帝国横扫欧亚，疆土向西扩张，东西方的交流无可阻挡。

另一个结果也耐人寻味，当马可·波罗归来之后，罗马人尤其是威尼斯人迅速控制了香料贸易路线。

1453年，土耳其人打败东罗马帝国，攻占了君士坦丁堡，切断了东西方陆上贸易。而聪明的威尼斯商人则挺进了这座东西方贸易要塞，与阿拉伯世界签署了互惠的贸易协议。在那里，他们与东方商人交易豆蔻、丁香、胡椒、肉桂等香料，再由海路运到地中海西岸转售，抬高香料的价格，迅速敛财。

后世的香料商人盘点这一段历史时发现，当时通往东方的重要商路有3条：北线，经小亚细亚、黑海、里海至中亚细亚；中线，从地中海东岸经两河流域至波斯湾，再从海路到东方；南线，经埃及的亚历山大港到红海，再从海路到东方。

其中，南线和中线交通较为便利，被阿拉伯人垄断了几个世纪。马可·波罗东游之后，欧洲国家的地理观大大拓展了。他们争先恐后地大兴造船业，开辟新航路，期待拓展新的香料之路。

真假印度：两个人物

在欲望和野心的鼓动下，大航海时代来临了，很快出现了两个出类拔萃的人物：哥伦布和达·伽马。

此前，也有欧洲人曾经到过东方，在《圣经·创世记》中，诺亚的儿子闪前往亚洲，后来成为亚洲人的先祖。公元前4世纪，亚历山大东征时曾经到过印度，他带回来各种关于东方世界的奇幻和恐怖故事，以至于中世纪前，欧洲人把亚洲等同于印度，并认为那里是一个遍地妖魔的地方。

所以，当哥伦布启程前往东方时，他们确信印度就是东方，而那里正是一处欧洲人求之不得的香料王国。

哥伦布带着给印度君主和中国皇帝的国书，率领30艘百余吨的帆船，并没有按照传统航线取道非洲和印度洋，而是绕道大西洋。经过70个昼夜的不停航行，终于抵达了自己心目中的“印度”。在被其命名为圣萨尔瓦多的小岛，他宣布该岛归西班牙国王所有，并把第一次接触到的

本地土著称为“印度人”。

两天后，他从“印度”离开，还带走了6个本地人，作为给西班牙王室的礼物。半个月后，他们抵达了“中国”，却并没有在那里发现马可·波罗笔下辉煌的汗八里（北京城），而是看到了一堆茅草做顶的小木屋



● 右页图 中国元朝皇帝忽必烈，他给予马可·波罗很多信任。供图/Gaopinimages



Africa
EM ESTA TAVA
tunis
veneza



1498年，达·伽马抵达印度的卡利卡特。供图/Gaopinimages



圣法兰西斯教堂。达·伽马抵达印度卡利卡特不久后就过世了，他被火化后埋在印度科钦的圣法兰西斯教堂，1539年才被运回葡萄牙，重葬在维第格拉。
供图/Gaopinimages

命运和他开了一个天大的玩笑，哥伦布却毫不知情：他发现的新大陆是美洲，“印度”和“中国”是现在中美洲的巴哈马群岛和古巴。彼时的欧洲人固执地认为，亚洲和欧洲在大西洋的两端，完全不知道美洲的存在，更不知道美洲和亚洲之间还有浩瀚的太平洋。

哥伦布确实在当地发现了香料。三个月后，他返回西班牙，从西印度群岛带回了众香子，从墨西哥带回了红辣椒，又从中美洲带回了香草。历经三次航海，直到1506年他过世，都没有怀疑过自己是否真的抵达印度。

1495年，西班牙帝国的潜在对手——葡萄牙王室也开始行动了，葡王若昂二世指派达·伽马家族组建“印度远征队”。当一切准备就绪，老达·伽马却不幸去世，精通数学和航海术，并参加过西葡战争的达·伽马接任了父亲的职务。两年后，由他亲自监工制作的两艘大舰圣哈布莱尔号、圣拉菲尔号，一艘轻快帆船圣密圭尔号和一只专供储存食品之用的小货船，组成了探索印度航路的远征队。

达·伽马放弃了沿着海岸线行进的传统航路，而是切入了南大西洋，经历了四个多月的艰苦航行，终于绕过了非洲南大陆的好望角，来到了非洲东北大陆的穆斯林城蒙巴萨。在此处，他们看见了几艘来自印度的船，满载着肉桂、豆蔻和丁香，真正的印度大陆就在印度洋和阿拉伯海的彼方。

达·伽马比哥伦布幸运得多，不仅在阿拉伯人和意大利人的基础上绘制了更准确的地图，而且还起用了一名优秀的阿拉伯领港人——精通航海术的马古德，他向达·伽马展开了绘有正确方位角、纬线和子午线的印度西岸地图，并教授达·伽马观星象的知识。

1498年5月20日，圣哈布莱尔号率先抵达印度喀古里的卡利卡特（又称科泽科德港），这是印度当时最大的通商口岸。1499年7月10日，经过26个月探险航行的达·伽马远征队返回葡萄牙的里斯本。带回一大批包括昂贵香料在内的货物，价值是远征全部费用的60倍。

从此，葡萄牙船队经常取道好望角驶向东方，以鲜艳的劣等布匹、低廉的玻璃项珠和镜子，换回非洲海岸珍贵的象牙、黄金、黑檀木，以及稀罕的东方香料、丝绸、珠宝。

新航路的开辟，奠定了葡萄牙海上霸权的基础。正如哥伦布发现美洲，给印第安人带来了灭顶之灾，志得意满的达·伽马也发动了第二次印度远征，这一次他们犹如野兽一般，彻底暴露了殖民者的真面目，成批击毁了阿拉伯和印度商船，杀死了数不胜数的异教徒和无辜平民，整个印度大陆都被卷入了葡萄牙的殖民统治。

从此，当时全部人口不到150万人的葡萄牙，取代了西班牙，获得了囊括东大西洋、西太平洋、整个印度洋及其沿岸地区的贸易和殖民特权。

而古老的香料之路也随之发生了巨大变化，被威尼斯独占数百年的地中海香料贸易格局被打破，葡萄牙首都里斯本成为世界香料贸易的中心。

重启光荣：季风计划

讽刺的是，威尼斯人起初浑然不觉。1504年，当威尼斯的大木船例行前往贝鲁特和亚历山大，进行一年一次的交易时，他们惊讶地发现，香料一点没有剩下，都被葡萄牙人买走了。

9年后，西班牙人也终于发现，哥伦布并未到过东方。1513年，西班牙人巴尔波亚在“印度”当地的印第安人的指引下，横越巴拿马地峡，在山顶上望见了碧波连天的“南海”——太平洋，整个欧洲才如梦初醒。此时，距哥伦布去世已有7年之久。

恼羞成怒的西班牙人迅速反扑，采用多种手段干涉葡萄牙人的香料贸易。葡萄牙人也不甘示弱，予以反击，整个欧洲被搞得鸡犬不宁。以至于罗马教皇不得不颁布法令，将世界划分为两个香料贸易区：在大西洋中可想象到的任何航线向西，是西班牙的势力范围，而葡萄牙则相反。

16世纪初，处在资本主义初级阶段、急需更多土地和资源的英国也开始寻求海外扩张。英国人的长弓一度席卷整个欧洲大陆，他们于1553年加入香料贸易争夺战。狡猾的英国人想避免与葡萄牙人和西班牙人的正面冲突，于是绕开南方海域，想往北极方向碰碰运气。



达瓦卡洼地的乳香树已经被联合国教科文组织列为世界遗产，从而受到妥善的保护。
摄影/Eric Martin-DragonImage



航行中的哥伦布。供图/Gaopinimages

然而，他们并没有达·伽马那么幸运，航海技术不够成熟加上北极圈恶劣的气候，远征未能成功。24年后，英国再派出杜雷克，找到了另一条通往中国的新航线。为了争夺香料贸易路线，英国和西班牙爆发了战争。西班牙无敌舰队战败，英国成立了东印度公司，成为当时的海上霸主。

同样的争夺还发生在葡萄牙人和荷兰人之间。1658年，为争夺锡兰（现斯里兰卡）的肉桂贸易，荷兰人在战争中击败了葡萄人，在马拉巴尔海岸和爪哇增加了运输胡椒的港口。他们还砍掉了阿巴亚岛之外所

有的丁香树，垄断丁香贸易市场长达60年之久。直到法国人偷出了丁香树的种子并移植成功，这一垄断才被打破。

这场席卷整个西欧的香料贸易之争，最终以英国人获胜告终。18世纪，英国人把荷兰人从印度赶了出去，重新成为海上霸主，伦敦再度成为世界香料贸易的中心。很快，美国独立战争爆发，击败英国海军之后，前往印度，英国的垄断再次丧失。

直到工业革命爆发，资本主义世界的注意力从香料之路转移，这条充满了600年血腥斗争的古老商路才渐渐沉寂。

同时，这条马可·波罗曾经亲自丈量过的香料之路，也见证了世界格局如何从东方文明和西方文明并举发展，渐渐变成欧洲“中心”与亚洲“边缘”。人们也几乎忘却了，在西方殖民主义欲望直指的地方，种植香料的印度人和东南亚人，他们在想什么？

2014年，印度政府正式提出“季风计划”。此处的“季风”特指北印度洋夏季 （5月～9月）盛行的西南季风和冬季（11月～次年3 月）盛行的东北季风。

在季风影响下，北印度洋形成了稳定的夏季顺时针洋流和冬季逆时针洋流，这正是航海最好的季节。而印度洋周边的国家，正是凭借这一季风体系，在海上实现了数千年的物质与文化的交流沟通。

这一计划开展的前提，是从印度喀拉拉邦的著名港口科钦开始，重启2000多年的“海上香料之路”——这条古老商路早在西方人发现印度之前业已存在。作为中转集散地的印度，借助这条航线，串联起了印度洋地区39个国家，范围从东非到印度尼西亚的印度洋、南中国海水域。

印度人认为，在古代，从东南亚到非洲东海岸的广阔的印度洋地区，都曾留下印度文明的痕迹；而在英属印度时期，数量庞大的印度劳工到印度洋沿岸的英属殖民地，带去了印度文化，和阿拉伯世界数千年的交流又留下了数量可观的穆斯林人口，足可以和中国的海上丝绸之路产生的影响相提并论。

因此，这条“香料复兴之路”希望重现印度文明过去的光荣，并在当下印度作为世界第三活跃经济体的背景下，借助当前在印度洋地区的强大影响力，推行印度的文化外交。

不管印度的选择如何，2000多年的香料之路客观存在，与之有关的烽火和繁荣，将永远地铭记在历史的书写之中。

（参考资料：《香料之路》《“季风计划”、印度海洋战略与“21世纪海上丝绸之路”》）

从印度到中国的“芬芳”

撰文/渠魁（本刊记者）

印度香料传入中国，路途遥远而艰辛，所能携带的香料数量也极为有限。它们进入中国后，不仅逐渐融入了中国人的日常生活，还极大地丰富了中国文化……



• 1850年，约翰伍德号正接近孟买港，此时东印度公司仍然统治着印度。供图/Gaopinimages

胡椒，我们再熟悉不过的香料，仅看名字，我们就可能知道它是从异域传来的，只是不知道这个“胡”具体所指。美国汉学家爱德华·谢弗在他的名著《唐代的外来文明》中详细勾勒了胡椒的传播路线：“胡椒属植物，最初生长在缅甸和阿萨姆，先是从这些地区传入了印度、印度支那及印度尼西亚，然后，又由印度传入波斯，再由波斯与檀香木和药材等一起运转到中世纪的亚洲各地。”

由此可知，胡椒之“胡”，指的乃是印度，更具体地说，胡椒乃是产自印度马拉巴尔（Malabar）海岸的胡椒树的果实。

据说，胡椒传入中国的时间，至迟不晚于晋代。从它进入中国，其异域情调，革新了菜肴的制作方式，立刻成为上流社会的时尚调料。更因为它的稀缺性，胡椒也成为衡量财富的一种尺度（在这方面中西都是如此，都是权贵才能享用的奢侈品）。它的如此功能，显然是有着深刻的时代背景的。中国也产香料，但因为香料原产于热带地区，所以中

国香料的质量也就远远比不上热带地区的香料，前文所提及的众多香料主要依赖于海外进口，如同我们知道的陆上丝绸之路与海上丝绸之路都是香料的进口路线，尤其通过南中国海的海上贸易承担了主要的香料进口。

季风里的香料贸易

1498年，瓦斯科·达·伽马遇见了对他的造访颇感意外的卡利卡特商人。当他们问起达·伽马来到这里寻找什么的时候，他的答案是："基督徒、黄金与香料。"

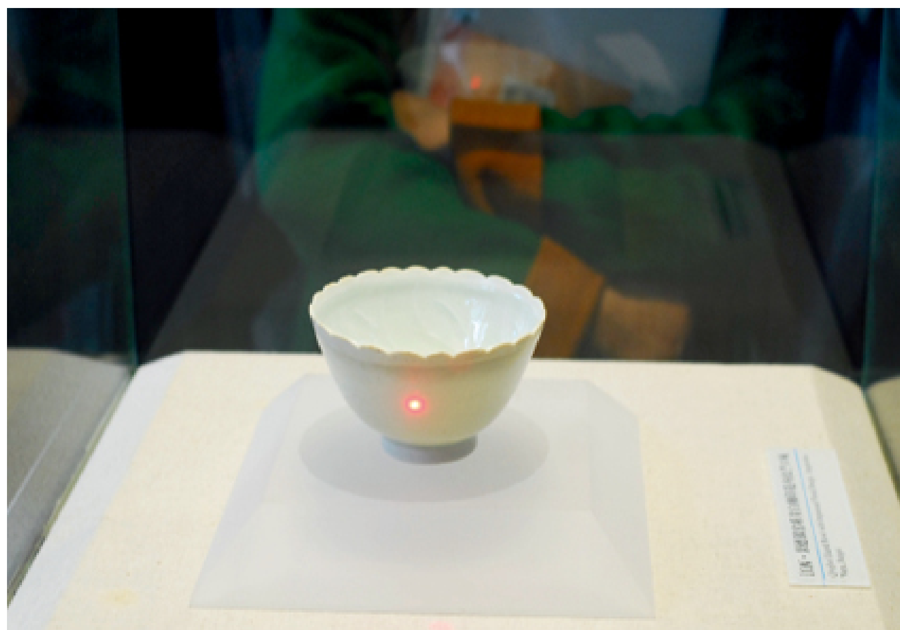
由于东方国家在近代以来的积弱，我们总是不假思索地认为是达·伽马等航海家发现了东方，是他们引发的大航海时代改变了世界经济的版图。这是认识上的极大误区，简单地说，在大航海时代以前，亚洲以中国与印度为中心就有着非常频繁的经济往来。或许因为香料太微小了，而我们又常常在西方话语体系下来认识世界经济的发展，以至于我们常常不自觉地就忽略它们的存在，就像我们时常忘记哥伦布、达·伽马、麦哲伦在成为地理发现者之前实际上就是香料的搜寻者。其实，也没有谁能否定香料的伟大，它们几乎见证了一部人类伟大贸易的图景。

早在1世纪末，中国就已派遣使节前往锡兰（今斯里兰卡），而在唐朝的时候，中国的贸易势力在南海就大规模地扩张开来，尤其是在683年苏门答腊的室利佛逝王朝（The ingdom of Sri Vijaya）建立前后。当时，印度输出的主要产品便是香料。宋元时期从南洋进口的商品中，香料约占70%。《宋会要》就记载了绍兴三年进口品总计212种，其中香药177种、珍宝11种、手工业品14种，其他资源性商品10种。学者弗兰克直言，一直到19世纪初，在亚洲，包括印度洋，欧洲人从未拥有或控制过超过10%的海上贸易，在南中国海就更少了，在北中国海则根本无权置喙。

由于当时世界的航海还没有解决在季风中逆向航行的技术问题，所以航行还非常依赖于季风。因此从中国出发向南航行的船只，必须凭借11月到次年3月间的东北季风；而从印度出发的船只，只有依靠4月到10月间的西南季风方可抵达马六甲海峡。而马六甲的西岸特别适合船舶避风停泊，在地理上成就了马六甲当时重要的现货交易中心及贸易中心的地位。在这块亚洲水域，中国的渔民和商人遇到欧洲人的时候，他们已经在这儿探索了1000年。这1000年来，从南洋返回家乡的中国平底帆船船长，必须要让自己在季风到来的时候尽快扬帆，好让自己在台风到来前平安到家。

不过，当时人类面对莫测的海洋依旧太无助。1987年7月的一天，在中国广东阳江附近的海面上，原本要打捞东印度公司沉船的一家英国海下探测公司，竟然意外地发现一艘南宋时期的木质古沉船，这艘

约30米长、10米宽的船只被命名为“南海一号”。近1000年过去了，这艘沉船船体保存完好，船体木质结构仍坚硬如新，敲起来当当作响。考古学界认为，“南海一号”是中国国内发现的第一个沉船遗址，它的出现提供了“海上丝绸之路”研究最可信的模本，也说明了当时海上航线的风险。



上图 海上丝绸之路博物馆内展出的宋代景德镇出产的瓷碗。摄影/金建辉
下图 海上丝绸之路博物馆内，“南海一号”货仓中的瓷器。摄影/金建辉



Kingdom of Sri Vijaya）建立前后。当时，印度输出的主要产品便是香料。宋元时期从南洋进口的商品中，香料约占70%。《宋会要》就记载了绍兴三年进口品总计212种，其中香药177种、珍宝11种、手工业品14种，其他资源性商品10种。学者弗兰克直言，一直到19世纪初，在亚洲，包括印度洋，欧洲人从未拥有或控制过超过10%的海上贸易，在南中国海就更少了，在北中国海则根本无权置喙。

由于当时世界的航海还没有解决在季风中逆向航行的技术问题，所以航行还非常依赖于季风。因此从中国出发向南航行的船只，必须凭借11月到次年3月间的东北季风；而从印度出发的船只，只有依靠4月到10月间的西南季风方可抵达马六甲海峡。而马六甲的西岸特别适合船舶避风停泊，在地理上成就了马六甲当时重要的现货交易中心及贸易中心的地位。在这块亚洲水域，中国的渔民和商人遇到欧洲人的时候，他们已经在这儿探索了1000年。这1000年来，从南洋返回家乡的中国平底帆船船长，必须要让自己在季风到来的时候尽快扬帆，好让自己在台风到来前平安到家。

不过，当时人类面对莫测的海洋依旧太无助。1987年7月的一天，在中国广东阳江附近的海面上，原本要打捞东印度公司沉船的一家英国海下探测公司，竟然意外地发现一艘南宋时期的木质古沉船，这艘约30米长、10米宽的船只被命名为“南海一号”。近1000年过去了，这艘沉船船体保存完好，船体木质结构仍坚硬如新，敲起来当当作响。考古学界认为，“南海一号”是中国国内发现的第一个沉船遗址，它的出现提供了“海上丝绸之路”研究最可信的模本，也说明了当时海上航线的风险。

佛教的积极影响

文化的交流一定是多维度的。尤其当我们面对从印度传入的香料，我们所熟知的安息香、沉香、苏合香、龙脑香、旃檀、肉豆蔻等都携带着丰富的佛教因子。这些香料来到中国后，不仅应用于医学和佛教法事，还逐渐融入了中国人的日常生活，极大地丰富了中国文化。

譬如苏合香，它不仅是佛教仪式中经常使用的香料。更有趣的是，传入中国的苏合香，到唐代的时候还繁衍为一种舞蹈。崔令钦所撰的《教坊记》中第一次记载了“苏合香”的曲名，至于其作为舞蹈和曲名的由来，著名戏曲艺术家欧阳予倩主编的《唐代舞蹈》一书中有董锡玖执笔的《苏合香》一文，其中记载：“《苏合香》是印度的音乐，印度阿育王有病，服了苏合香，马上就痊愈了。阿育王大喜，就命臣子育偈作《苏合香曲》及舞蹈，以苏合草叶为胄。日本有《苏合香》舞，为六人或四人舞，服装和左舞（日本称唐代传去的舞为左舞）的一般装束相同，冠上戴着苏合草叶，香气四溢，以驱邪气，他们说这个舞是经由中国传去的。”

《苏合香》舞只见于唐代记载，其后便失传，而曲子在宋代的时候仍有流传。不想，南宋之后，《苏合香》之曲也都已经不复现于中国

了。

在中国与印度之间由香料衍生的典故不胜枚举。无论在中国古代，或是古印度、古埃及，香料都是宗教仪式、祭祀庆典不可或缺的一部分。譬如乳香，宋朝时，以室利佛逝为集散地，大量输入中国的类别竟然达到13种之多。原来北宋一朝皇帝多好道，而乳香就成了道家的仪式用香，这也是入乡随俗了吧。爱德华·谢弗总结："佛教与外来的印度文化为中国的寺庙带来了大量的新香料，而众多的有关焚香和香料的习俗和信仰也随之传入了中国，从而加强和丰富了中国古老的焚香传统。"

看得见的城市

赫尔曼·黑塞，一个世界公民，在《东方之行》中他写道："我的一生有一半以上的时间都在从事印度与中国的研究——并非要谋取学者之名，不过是习惯于汲取印度和中国的文化和那虔诚的芬芳。"这"芬芳"是作家务必诉诸感受的欲望，自然他要来一场行走。1911年，34岁的黑塞和他的画家朋友汉斯·施图尔岑埃格结伴前往亚洲，亲身去感受萦绕他大半生的"芬芳"。在一段描写印度印象的文字中，他回应了之前的"芬芳"："在那里，我看见了棕榈树和寺庙，闻到梵香和檀香的味道。"

对于中国人来讲，香料最美妙的书写，当属戴望舒笔下那"丁香一样的姑娘"。然而作家与诗人的想象终究止于美好的隐晦，始终难以揭示更多的意象。而现实之中，这铺满香料的海上丝绸之路与陆上丝绸之路有太多的故事被隐藏。

就像在丝绸之路上，我们不知印度的古吉拉特市场，同样不知卡利卡特港，即使对东南海域马六甲、巴达维亚港也所知甚少……

我无意于重述大航海时代，17世纪的葡萄牙、荷兰、英国等国开始出现在中国与印度之间的这条香料之路上，他们开始在各地开展跨境贸易。而从19世纪之后，历史已经被坚船利炮重新定义。不过正如汉学家卜正民说的，在17世纪，以及之前的历史坐标，欧洲的航海家只是亚洲主导的航海大戏的配角，当然，他们没有几项技术比他们的亚洲对手先进。

只是因为无论是陆上丝绸之路，还是海上丝绸之路，我们了解得太少，当我们面对卜正民如此论述的时候，更多的人是有一种心虚或者虚妄的。

我们不知道巴达维亚港在季风亚洲的海洋上统治着一个扩张的、贸易的商业帝国；而对于扮演"中华帝国"的海上门户达2000年之久的广州，我们又知道多少关于城市面对海洋的紧张与向往？

相对于卡尔维诺那座"看不见的城市"，这一条香料之路上的城市更像是"看得见的城市"。或者因为印度的香料，或者还有中国的茶叶、瓷器、丝绸，或者以后还有英国人带来的鸦片，在接下来的时间中，这

些城市，还有越南沿海、中国海域、马来群岛等将继续推到更为广阔的世界贸易之中。

（参考书目《香料传奇——一部由诱惑衍生的历史》，作者杰克·特纳）

成见已深的印度咖喱味

撰文/陈念萱

在饮食文化复杂的印度，香料是共同的“餐桌语言”。本文作者陈念萱在30年中多次进出印度，对香料有她自己的看法：所谓“逐臭之夫”，追的是香料的催情作用。而饮食里几乎不用香料的东亚人清心寡欲多了。



● 色彩缤纷的印度香料。 供图/Gaopinimages

在印度，一餐饭下来，浑身上下连衣襟都带着浓烈呛鼻的气味，阴魂不散地跟着你好几天，怎么也洗不掉，这就是印度大餐的特色。吃一顿印度饭能饱三天，终年也不想再碰了。如果你是平时口味清淡的南方人，保证此生都对印度大餐敬谢不敏。

印度菜重油、重料且色彩缤纷，过瘾又煽情。就像印度女人，如果婚后不丰腴，是男人的耻辱，由此可以想见，那食物该多刺激人的食欲，并带来情欲。孔老夫子说，食色，性也。食与色，地中海的阳光一路跨越印度洋，照到了南印乃至喜马拉雅山，以及西域其他地区，都有这样的饮食惯性。食物里添加许多香料，促进消化、调节肠胃、促进血液循环，其实，也带来了催情作用。

因为旅行，认识的香料越来越多，即便逐渐适应，我仍得像英国人那样，正常分量的香料减半再减半，才能消受。如今的香料早已不是十五六世纪大航海时代那样珍贵，但太浓郁的香料味，对中东或印度人而言是催情，对亚洲人来说，却过于腥膻。

舌尖上的酷刑

种族繁多、复杂的印度，至今犹存200多个不同语言文化的族群，官方语言除英文外，也多达20种以上，这还没算消失中的古老语言文字。不同语言文化、宗教信仰所带来的饮食习惯也是多样化的，但无论是南印婆罗门的严谨素食主义、北印穆斯林清真食品，还是其他少数信仰自己的传统饮食，香料都是共同的“餐桌语言”，好“色”，是不分族群的。

印度饮食的复杂，除种族与宗教信仰因素外，还有波斯文化长达千年的影响。由于种姓制度阶级分明，上流社会的繁复饮食，与贱民阶层餐餐不变的简陋扁豆饭餐食，自然有天壤之别。以婚礼宴席为例，前菜小点就可以多达百种。

我想起第一次从香港转机去印度首都新德里，坐的是印度航空公司的飞机，飞机上八九成是印度旅客，有经验的人，一定明白我的处境，无法呼吸。浓浓咖喱味加上长期服食洋葱、大蒜带来的强烈体味，对于我这样的南方人，简直是酷刑。

若非目标明确去探访师父和亲友，我想，就跟胡因梦说的一样：“印度，去一次就够了，这辈子都不会再去。”脏乱与腥臭，是走进印度必须面对的实境，除非你躲在顶级豪华酒店不出门。即便如此，一旦用餐，仍是同样的气味，只是略微精致、缓和些罢了。我用了30年的

时间去适应这来自异域的富裕浓郁，才慢慢做到不排斥，但若餐餐如此，也会得厌食症的。如果去印度的时间长，带来最好的效果是不但体重骤降，体脂率也能从33%降到26%。朋友以为这是旅途劳累所致，其实是水土不服，尽管我多年来进出无数回印度，也仍未完全适应我曾经带水彩画家李沙夫妇从印度旅行到不丹两个月，其间，印度餐馆提供的印式“口香糖”，一直让李夫人念念不忘，却不知其名。常常去印度餐厅的人，一定会注意到，结账时，服务生会端来一小碟冰糖茴香，放入口中咀嚼，用来清除浓重餐饮后的口臭。由于茴香籽略带苦味，便加点不如蔗糖甜的冰糖，以调节口感。如我前面所言，食色，性也，饱足思淫欲，是波斯饮食文化的重点。茴香籽，其实是具备多种功能的催情剂，只是效果并不显著，如食疗般餐餐咀嚼，才能察觉其作用。

西安烧烤用的孜然，便是波斯人最爱的小茴香籽，带到新疆，再进入长安。只是到中原以后，人们除了吃最能发挥香料作用的种子，连带着也吃茴香家族中的菜叶，北京常见的茴香饺子就是这样。



上图 本文作者陈念萱在印度北部农村。供图/陈念萱
下图 在拉贾斯坦邦焦特普尔市贩卖坚果和香料的年轻人。供图/全景图片



我的香料烹饪经

烹饪中香料的妙用，我是从不在家烹煮肉食后才发现的。香料既简化了烹饪的时间程序，又能轻易丰富食材的变化。若时间不够，烹饪技巧不纯熟的人，只要跟香料培养感情，很快就能上手，做出一桌让人惊艳的好菜。亲朋好友登门，我随时都能上菜，即使是冰箱缺乏新鲜蔬果，也能做出美味的香料面食，玩得不亦乐乎。

一点点的调味，让厨房瞬间有情调，客人进门总是大声嚷嚷：“好香啊！香得特别缤纷！”如同一座花园在舌尖缭绕，口腔里的浪漫，去除了腥膻，剩下了淡雅的味道，齿颊余香到翌日清晨，醒来时仍很畅怀。

我在窗台上种植的芬芳香草，可以做面包并烹调蔬果或蔬菜汤头的基底；而豆蔻、丁香则是甜品的神秘嘉宾，简单易做的饼干必须仰赖这些干燥香料挥发的迷情，来纵容口舌赋予身体发肤的全面欢愉，开启了我对香料的神秘想象空间。

我的香料罐里一层层地放了各种不知名的佐料，我用颇为自豪的“狗鼻子”决定如何选择搭配，每一回汤匙放下去，总会造成不同的颜色与效果，因此就算是用同样的蔬菜，也必然闹出完全异样的口味。至于烹调的时间长度，也完全靠经验火候，这是我对自己最满意的部分，虽然这也同时造成无法定规格量产的缺点，是否合胃口，食客只能碰运气。

我自己并不喜欢咖喱味，却每每在锅里放入豆蔻、丁香、茴香与肉桂后，听到食客们问：“这是咖喱吗？味道像，却不是黄色的。”是的，没有放姜黄，所以不是咖喱，但咖喱里面的其他香料都有了，所以吃起来像咖喱。咖喱，是综合香料的总称，并非单一的植物品种，除多种香料外，还放入很多的洋葱与大蒜，当然还有主角姜黄。因此，真正的印度咖喱，吃多了会带来体臭，那是咖喱对人由内而外的长期“培育”出现的气味。每次去印度时间长了，回到家，都要用好几个月的时间，才能消除体味，因此，轻易不碰咖喱。

所谓逐臭之夫，其实，追的是麝香般的香料催情作用，相较之下，饮食里几乎不用香料的东亚人显得清心寡欲多了。